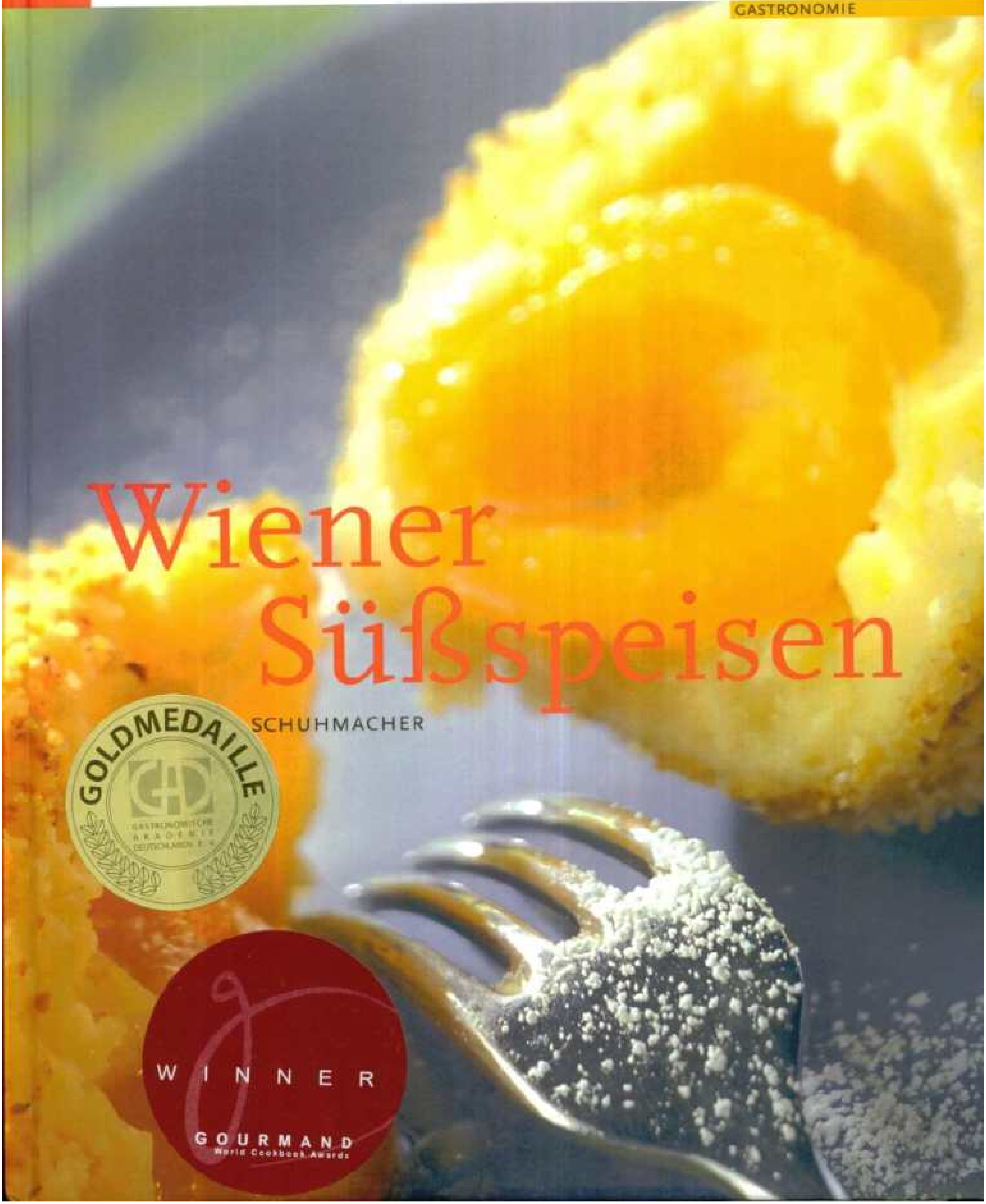
TRAUNER VERLAG
GASTRONOMIE

Wiener Süßspeisen

SCHUHMACHER





Wiener Süßspeisen

Karl Schuhmacher



Inhaltsverzeichnis

Warme Süßspeisen 9



Kalte Süßspeisen 62



Wiener Süßspeisen!

Bei uns in Österreich heißen sie Wiener Mehlspeisen, weil man hier alles, was an Süßem auf den Tisch kommt, eben als Mehlspeis bezeichnet, egal ob bei der Zubereitung Mehl im Spiel war oder nicht. Von Speiseeis einmal abgesehen.

Was aber ist das Besondere dieser weltberühmten und viel gepriesenen Wiener Süßspeisen? Haben doch die Küchen vieler europäischer Länder Großartiges auf dem weiten Feld der süßen Gerichte hervorgebracht. Spanische Churros und Vanilletorten, französische Gâteaus, bretonische Crêpes, englische Cakes, holländische Kirschtorte, belgische Waffel, italienisches Tiramisu, Zuger Kirschtorte aus der Schweiz, dänische Plundergebäcke oder russischer Kulitsch. Nicht zuletzt aus Deutschland die Schwarzwälder Kirschtorte oder der zu Ruhm gelangte Dresdner Christstollen. Die Reihe ließe sich beliebig fortsetzen. Und jede Einzelne dieser Küchen leistet Hervorragendes!

Trotzdem – man rühmt zwar die französische oder die italienische Küche und ihre Patissiers, aber die schönsten süßen Geschmackserlebnisse kann man in der großartigen Vielfalt der österreichischen und Wiener Süßspeisenküche genießen.

Vielleicht liegt der Unterschied darin: Die Spezialitäten aus den Küchen und Backstuben der meisten europäischen Länder sind in ihren eigenen Grenzen gefangen geblieben, während man in Österreich viele kulinarische Einflüsse aufnahm und sie gleichberechtigt in eine Reihe zu den eigenen Gerichten stellte.

Und die Einflüsse und Anregungen waren vielfältig. So vielseitig und facettenreich wie der Vielvölkerstaat der alten k. u. k. Monarchie, in der sich das Geheimnis der österreichischen Kochkunst und Zuckerbäckerei gründet.
Erstreckte sich das Reich doch bis hinauf nach Polen und Russland im Osten. Teile des Balkans, zeitweilig Sardinien, Venedig und das heutige Oberitalien gehörten dazu und verwandtschaftliche Beziehungen gab es nach Spanien, Frankreich und Holland.Von der Schweiz, dem Stammland der Habsburger, kamen ebenfalls Einflüsse. Nicht zu vergessen die wichtigsten Länder: Ungarn, Böhmen und Mähren. Von dort kamen die meisten Köchinnen in den gehobenen Wiener Haushalten. Ohne sie wäre die heutige, vor allem die warme Wiener Mehlspeisenküche unvorstellbar. Ihnen gebührt hier Dank und Anerkennung.

Das Verdienst der österreichischen, insbesondere der Wiener Küche und ihrer Zuckerbäcker (heute heißen sie Konditoren) war es, mit viel Geschmeidigkeit und Umsicht das Beste aus all diesen Ländern aufzugreifen und so umzuformen, dass daraus die unvergleichlichen Wiener Mehlspeisen werden konnten. Kaffee und Strudel von den Türken, Palatschinken und Dobostorte von den Ungarn, Dalken und Liwanzen aus Böhmen seien hier stellvertretend erwähnt.

Ein nicht unwesentlicher Anteil an der Weiterentwicklung und Verfeinerung vieler süßer Köstlichkeiten kann auch dem Kaffeehaus zugeschrieben werden. Das Wiener Kaffeehaus ist eine Weltanschauung, eine Idee, die sich nur schwer beschreiben lässt, die man leider nur mehr in den wenigen echten und ursprünglichen Kaffeehäusern, die es noch gibt, erleben kann.

Die Zuckerbäcker haben schon früh die Möglichkeiten der Kombination von Zuckerbäckerei und Kaffeehaus erkannt.



Sie bieten ihren Gästen fast Kaffeehausatmosphäre, gepaart mit dem Vorteil des vielfältigen Angebot von Mehlspeisen, aus dem so manches auch nach Hause mitgenommen werden kann. Die meisten Konditoreien in Wien und Österreich werden als Kaffeekonditoreien geführt und sind dabei nicht in nostalgischen Betrachtungsweisen stecken geblieben.

Überlieferte Rezepte wurden auf Grund veränderter Lebensgewohnheiten und -umstände nicht mehr deckungsgleich übernommen. Sie sind der Zeit angepasst, aber in Geschmack, Aussehen und Geist den traditionellen Süßspeisen entsprechend noch in vielen Konditoreien und Gastronomiebetrieben zu finden.

Die Qualität der Zutaten hat sich verändert, die Auswahl vergrößert und in weiten Teilen verbessert. Die technische Ausstattung einer modernen Backstube bietet die Möglichkeit von heute unverzichtbarer rationeller Arbeitsweise und damit Zeitersparnis.

Die Rezepte wurden einer veränderten Lebens- und Produktionsweise angepasst. All das gab Spielraum für die Entwicklung vieler neuer Produkte. Dabei wird im Sinne österreichischer Zuckerbäckertradition besonders darauf geachtet, dass billige Effekthascherei nicht den kulinarischen Genuss schmälert.

Zu vielen Rezepten gibt es in diesem Buch Hinweise auf die Möglichkeit des Tiefkühlens. Immer dann, wenn Sie auf dieses Symbol treffen, finden Sie im Kapitel „Tiefkühlen" hilfreiche Tipps und Anregungen zu diesem Thema.

Das Bild der freundlichen Kellnerin weist auf nützliche Anregungen zur Verkaufsförderung hin.



Warme Süßspeisen

The Icing on the Cake!

Geflügeltes Wort der Engländer für das, was man hierzulande das Tüpfelchen auf dem i nennt. Ein Höhepunkt, ein krönender Abschluss, etwas das eine Sache erst so richtig rund macht. Und genau das ist es, was warme Süßspeisen sein können! Ganz gleich ob als Schlussakkord eines Menüs oder als Solostück serviert – warme Süßspeisen gehören zum Repertoire jeden Patissiers. Nockerln, Schmarren, Aufläufe, Koche, Knödel, Liwanzen, Strudel, Palatschinken und Buchteln: Als Botschafter der Wiener Kochkunst haben sie aus der einstigen Metropole eines Reiches, in dem die Sonne nicht unterging, ihren Siegeszug um die Welt angetreten. Und es war kein Zufall, dass diese Köstlichkeiten gerade in Wien entstanden, war es doch der Schmelztiegel eines Vielvölkerstaates, der Boden, auf dem die Küchen, Köche und Köchinnen aus Polen und Italien, aus der Levante und Spanien, aus Böhmen und Ungarn zusammentrafen. Die verschiedenen Zutaten und Zubereitungsarten gingen glückliche Allianzen ein und brachten Klassiker wie Salzburger Nockerln, gezogenen Apfelstrudel, Marillenknödel oder Kaiserschmarren hervor. Die Rezepte wurden von Generation zu Generation vererbt und weiterentwickelt. Trotzdem – oder vielleicht gerade deswegen – haben sie ihre Ursprünglichkeit bewahrt und sich erfolgreich einer internationalen Gleichmacherei widersetzt. Hier finden Sie diese Köstlichkeiten so, wie sie heute in Wien, in Österreich und weit darüber hinaus geschätzt werden.





Grundrezepte für warme Süßspeisen

Viele der klassischen Aufläufe, warmen Puddings, Soufflees und Omeletten werden aus Béchamelgrundmassen hergestellt und sind besonders duftig und flaumig. Trotz sorgfältigster Herstellung lässt sich ein leichtes Zusammenfallen nach dem Garwerden und beim Anrichten nicht vermeiden.

Aufläufe und Soufflees können im Backrohr oder im Wasserbad bei stärkerer Unterhitze ebenfalls im Backrohr gebacken werden. Das Garen im Wasserbad verhindert die Krustenbildung am Boden und an der Seite. Warme Puddings werden im Wasserbad auf der Kochplatte gegart. In beiden Fällen hängen die optimale Volumenbildung und Beschaffenheit der Süßspeise von der richtigen Dampfregulierung während des Garprozesses und vom präzisen Garpunkt ab. Eine zu starke Dampfentwicklung führt zu einem übermäßigen Aufgehen und einem um so stärkeren Zusammenfallen beim Anrichten und Servieren. Wenn die Back- oder Garzeit zu kurz ist, bleibt die Masse pappig. Süßspeisen dieser Art können nur bei raschem Service einwandfrei auf den Tisch gebracht werden.

Auflaufgrundmasse

(Vanilleauflauf)

1 mit Butter bestrichene, bestaubte Auflaufform, 300 x 250 mm
Backtemperatur ohne Wasserbad: 180 °C
Backtemperatur im Wasserbad: 180 °C Oberhitze, 200 °C Unterhitze
Backzeit: 50 Minuten

Béchamelmasse:

300 g	Milch
14 g	Vanillezucker
2,5 g	Salz
120 g	Butter
120 g	Mehl
140 g	Eigelb
210 g	Eiweiß
100 g	Kristallzucker

Vanillepuderzucker

- Milch mit Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Butter zerlassen und das Mehl einrühren.
- Mit der kochenden Milch aufgießen und abrösten, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
- Kurz überkühlen lassen.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, ein Viertel mit der Béchamelmasse mischen und in den restlichen Schnee melieren.

- In die Form füllen, glatt streichen und backen.
- Für das Garen im Wasserbad auf ein Randblech stellen, dieses 15 mm hoch mit kochendem Wasser füllen, backen.

- Portionieren und leicht anzuckern.

Puddinggrundmasse

(Vanillepudding)

12 mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Puddingformen
Kochzeit: 25–30 Minuten

Béchamelmasse:

300 g	Milch
12 g	Vanillezucker
2,2 g	Salz
90 g	Butter
90 g	Mehl
140 g	Eigelb
210 g	Eiweiß
100 g	Kristallzucker

- Die Béchamelmasse herstellen (siehe Auflaufgrundmasse).

- Mit einer großen Lochtülle die Formen dreiviertelhoch füllen.
- Formen in eine Kasserolle stellen und diese mit kochendem Wasser bis zur halben Formenhöhe füllen.
- Bei fast geschlossenem Deckel kurz aufkochen lassen, dabei beachten, dass das Wasser nicht über den Formenrand kocht.
- Kochtemperatur reduzieren und nahe dem Siedepunkt nur mehr ziehen lassen.
- Dampfbildung im Kochgeschirr durch leichtes Öffnen oder Schließen des Deckels regulieren.
- Puddings bis etwa 10 mm über den Formenrand aufgehen lassen.
- Mit leichtem Fingerdruck in der Mitte des Puddings überprüfen, ob er gar ist.

Puddings lassen sich im Wasserbad nahe dem Siedepunkt und mit Deckelregulierung ca. 30 Minuten auf ihrem Volumen halten.



Souffleegrundmasse (Vanillesoufflee)

10 kleine mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Gratinierschusseln
Backtemperatur ohne Wasserbad: 200 °C
Backtemperatur im Wasserbad: 200 °C Oberhitze, 210 °C Unterhitze
Backzeit: 20 Minuten

Béchamelmasse:

300 g	Milch
12 g	Vanillezucker
2 g	Salz
50 g	Butter
70 g	Mehl
140 g	Eigelb
210 g	Eiweiß
100 g	Kristallzucker

Vanillepuderzucker

- Die Béchamelmasse herstellen (siehe Auflaufgrundmasse).
- Mit einer großen Lochtülle die Formen bis 10 mm unter dem Formenrand füllen und backen.
- Für das Garen im Wasserbad auf ein Randblech stellen, dieses 15 mm hoch mit kochendem Wasser füllen und backen.
- Anzuckern und in der Form servieren.

Soufflees sollen nach dem Backen innen noch fast cremig sein.



Palatschinkenteig

ca. 24 Stück

ca. 850 g	Milch
200 g	Vollei
80 g	Eigelb
7 g	Salz
350 g	Mehl

flüssiges Butterschmalz zum Backen

- Die halbe Milchmenge mit Vollei, Eigelb und Salz mischen.
- Mehl zugeben und glatt rühren.
- Die restliche Milch nach und nach zugeben, bis der Teig eine dünnflüssige Konsistenz aufweist.
- Palatschinkenpfanne erhitzen und eine kleine Menge Butterschmalz darin verlaufen lassen.
- Palatschinkenteig eingießen, durch Drehen der Pfanne gleichmäßig dünn verteilen, Farbe nehmen lassen, wenden und fertig backen.

Crêpesteig

ca. 24 Stück

250 g	Obers
100 g	Vollei
80 g	Eigelb
6 g	Salz
250 g	Mehl
ca. 450 g	Milch

flüssiges Butterschmalz zum Backen

- Obers mit Vollei, Eigelb und Salz mischen.
- Mehl zugeben und glatt rühren.
- Milch nach und nach zugeben, bis der Teig eine dünnflüssige Konsistenz aufweist.
- Crêpespfanne erhitzen und eine kleine Menge Butterschmalz darin verlaufen lassen.
- Crêpesteig eingießen, durch Drehen der Pfanne gleichmäßig dünn verteilen. Farbe nehmen lassen, wenden und fertig backen.

Palatschinken und Crêpes auf einem vorgewärmten Teller übereinander gelegt warm halten, bis der Teig aufgearbeitet ist.

Backteige

Sind Teige aus Mehl, Eiern, Öl, Zucker und Salz, die mit Milch, Wein oder Bier gemischt werden, bis sie eine dickflüssige Konsistenz aufweisen. Je nach verwendeter Flüssigkeit bezeichnet man sie als Milch-, Wein- oder Bierbackteig. Im Süßspeisenbereich werden sie hauptsächlich für gebackene Früchte verwendet.

Für pikante Gerichte wird der Backteig ohne Zucker hergestellt.

Milchbackteig

360 g	Milch
80 g	Eigelb
80 g	Öl
16 g	Vanillezucker
2,5 g	Salz
260 g	Mehl
120 g	Eiweiß
50 g	Kristallzucker

- Zwei Drittel der Milchmenge mit Eigelb, Öl, Vanillezucker und Salz mischen.
- Mehl zugeben und glatt rühren.
- Die restliche Milch zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und den Teig einmelieren.

Backteige nur kurz, dh so lange wie unbedingt notwendig, rühren, da sie sonst zäh werden.

Wein- oder Bierbackteig

Herstellung wie Milchbackteig, jedoch anstelle von Milch Wein oder Bier verwenden.

Knödelteige

Die verschiedenen Knödelspezialitäten der österreichischen Süßspeisenküche werden vorwiegend aus Kartoffel-, Topfen- oder Brandteig hergestellt.

Kartoffelteig

Mehlig kochende Kartoffeln werden durch Kochen oder Backen gar gemacht und lauwarm durch die Kartoffelpresse gedrückt. Anschließend lässt man sie für einige Stunden (noch besser für einen Tag) auskühlen, bevor sie mit den restlichen Zutaten zu einem Teig gemischt werden. Dies hat den Vorteil, dass sich der Teig leichter formen lässt und seine Konsistenz beibehält.

Für 1 000 g passierte Kartoffeln benötigt man ca. 1 300 g rohe, ungeschälte Kartoffeln zum Kochen oder 1 600 g zum Backen.

Kartoffelteig aus gekochten Kartoffeln

1 000 g	*passierte mehlig kochende Kartoffeln*
400 g	*griffiges Mehl*
100 g	*Grieß*
100 g	*weiche Butter*
80 g	*Eigelb*
15 g	*Salz*

- Kartoffeln (ca. 1 300 g Rohgewicht) schälen, vierteln und in Salzwasser (8 g Salz pro Liter Wasser) kochen.
- Wasser abgießen und die Kartoffeln im Kochgeschirr auf der abgeschalteten Kochplatte oder auf einem Backblech im warmen Backrohr noch einige Zeit ausdünsten lassen.
- Überkühlen lassen und passieren.
- Nach einigen Stunden mit den übrigen Zutaten kurz zu einem Teig mischen.

Eine Kochprobe durchführen! Zu weichen Teig mit etwas Mehl oder Grieß festigen.

Kartoffelteig aus gebackenen Kartoffeln

1 000 g	*passierte mehlig kochende Kartoffeln*
150 g	*Mehl*
150 g	*Kartoffelstärke*
100 g	*weiche Butter*
100 g	*Vollei*
15 g	*Salz*

- Kartoffeln (ca. 1 600 g Rohgewicht) waschen, locker auf ein Backblech legen und bei ca. 150 °C, ohne sie Farbe nehmen zu lassen, backen.
- Schälen, etwas überkühlen lassen und passieren.
- Nach einigen Stunden mit den übrigen Zutaten kurz zu einem Teig mischen.

Diese Art, Kartoffeln zu garen, ist aufwendiger, weil sich die Kartoffeln sehr schlecht schälen lassen. Jedoch benötigt der Teig weniger Bindemittel (Mehl, Kartoffelstärke oder Grieß), wodurch sich ein feinerer Geschmack erreichen lässt.

Topfenteig

200 g	*weiche Butter*
50 g	*Puderzucker*
15 g	*Vanillezucker*
15 g	*Salz*
170 g	*Vollei*
850 g	*Topfen (10 % F. i. T.)*
350 g	*Mehl*

- Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz glatt rühren.
- Vollei nach und nach zugeben.
- Topfen und Mehl kurz einarbeiten und im Kühlbereich fest werden lassen (evtl. am Vortag herstellen).

Brandteig für Knödel

900 g	*Milch*
50 g	*Butter*
17 g	*Salz*
520 g	*Mehl*
200 g	*Vollei*

- Milch mit Butter und Salz aufkochen.
- Mehl unter ständigem Rühren einkochen und abrösten, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
- Kurz überkühlen lassen.
- Vollei nach und nach in der Rührmaschine oder auf der Arbeitsplatte einarbeiten.



Geröstete Brösel für Knödel, Powidltascherln, Apfelstrudel usw.

300 g	Butter
oder	
250 g	Butterschmalz
300 g	Semmelbrösel
30 g	Kristallzucker
20 g	Vanillezucker

- Butter oder Butterschmalz erhitzen.
- Semmelbrösel, Kristallzucker und Vanillezucker zugeben und gut rösten, bis der Zucker karamellisiert, die Brösel knusprig sind und aromatisch duften.

Geröstete Brösel in dieser Form für gezogene Strudel verwenden. Für andere Süßspeisen das Aroma evtl. mit etwas Zimt verfeinern.

Bröselvariationen: Geröstete Brösel mit geriebenen Walnüssen oder gerösteten grob geriebenen Haselnüssen oder Mandeln mischen.

Strudelteig

300 g	Mehl
30 g	Öl
3 g	Salz
ca. 200 g	Wasser

- Alle Zutaten in der Rührmaschine oder auf dem Brett zu einem Teig mischen und abarbeiten, bis sich der Teig seidig und glatt anfühlt.
- Zur Kugel schleifen und auf eine mit Öl bestrichene Unterlage wegsetzen.
- Oberfläche mit Öl bestreichen und rasten lassen.
- Auf einem bemehlten Strudeltuch (oder mit einer Ausrollmaschine) länglich ausrollen.
- Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus gegen die Tischkanten hin durchscheinend dünn ziehen.
- Den gezogenen Teig über die Tischkante spannen, um ein Zusammenschlüpfen des Teiges zu vermeiden.
- Die Fülle auf etwa ein Viertel bis ein Drittel der Teigfläche verteilen.
- Die restliche Teigfläche mit flüssiger Butter bestreichen.
- Teigränder abschneiden und den Teig zum Strudel aufrollen.



Strudelteig

Knusprig gebacken und warm – möglicherweise mit einer passenden Sauce – serviert, das macht den gezogenen Strudel zu einer der beliebtesten österreichischen Süßspeisen. Sein Teig besteht im Grunde aus ganz einfachen Zutaten: Mehl, Öl, Salz und Wasser. Mehl mit hohem Klebergehalt ist Voraussetzung, dass sich der Teig papierdünn (eine untergelegte Zeitung muss man lesen können) ziehen lässt. Strudelteig, der zum schnelleren Aufarbeiten etwas weicher und mit lauwarmem Wasser zubereitet wird, lässt sich schon nach einer halben Stunde ziehen. Allerdings eignet er sich nicht zur Herstellung mehrerer nacheinander gezogener Strudel. Dazu sollte der Strudelteig kühl und vergleichsweise fest gehalten werden. Man bereitet ihn einige Stunden vorher oder schon am Vortag zu. Die ausgewogenen Teigstücke werden aufgeschliffen, mit Öl bestrichen und in Dehnfolie gewickelt kühl aufbewahrt. Vor dem Ziehen werden mehrere Teigstücke ausgerollt und nach und nach aufgearbeitet. Durch das Vorrollen in Verbindung mit der dabei entstehenden Rastzeit entspannt sich der Teig und lässt sich schneller ziehen. Zweckmäßigerweise braucht man zum Ziehen von mehreren Strudeln einen entsprechend langen Tisch, der ungefähr 700 mm breit sein sollte. Mit den Händen wird der Teig durchscheinend dünn gezogen. Die aufgetragene Fülle wird durch einen 60–80 mm breiten Abstand unterbrochen. An diesen Stellen wird der Strudel nach dem Aufrollen zwischen Daumen und Zeigefinger abgedrückt.

Aufläufe, Koche, Salzburger Nockerln und Dukatenbuchteln

Schnee aus Zucker und Eiweiß ist ein fixer Bestandteil der Aufläufe. Ohne diese luftige Zutat würden sie in ihrer Backform „sitzen bleiben" – das heißt, sie würden eben nicht auflaufen und damit ihrer Daseinsberechtigung verlustig gehen. Den Aufläufen verwandt sind die für die süße Wiener Küche so typischen Koche. Ursprünglich stellten sie so etwas wie eine Resteverwertung dar, finden sich doch in den Grundmassen Bestandteile wie altbackene Semmeln oder Kipferln. Sie werden warm, meistens mit verschiedenen Saucen, serviert.

Angeblich einem erzbischöflichen Fehltritt hat die kulinarische Welt etwas Besonderes zu verdanken. Um den Beginn des 17. Jahrhunderts lebte in Salzburg Fürsterzbischof Wolf Dietrich von Raitenau (*1559–†1617), der neben seiner Leidenschaft für Süßes auch eine solche für das schöne Geschlecht hatte. Das Lustschloss Mirabell, das er seiner Geliebten Salome Alt schenkte, dankte sie ihm mit einem süßen Hauch aus Eischnee und Zucker und bescherte damit auch der Welt eine Berühmtheit: die Salzburger Nockerln. So geht wenigstens die Anekdote! Und wenn's nicht wahr ist, dann ist es zumindest charmant erfunden.

Und wieder einmal aus Böhmen – wie so viele Köstlichkeiten der österreichischen Süßspeisenküche – stammen die Dukatenbuchteln. Im benachbarten Bayern heißen sie Rohrnudeln oder, mit heißer Milch übergossen und zugedeckt gegart, Dampfnudeln.

Reisauflauf

1 mit Butter bestrichene, mit Bröseln be-
streute Auflaufform, 300 x 250 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 50 Minuten

160 g	Rundkornreis
750 g	Milch
75 g	Butter
10 g	Vanillezucker
3 g	Salz
7,5 g	Zitronenschale
120 g	Eigelb
180 g	Eiweiß
75 g	Kristallzucker

Vanillepuderzucker

500 g Frucht- oder Himbeer-Wein-Sauce (Seite 58)

- Reis waschen, blanchieren und absei-hen.
- Milch mit Butter, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale aufkochen.
- Reis zugeben, aufkochen lassen, weich dünsten und etwas überkühlen lassen.
- Eigelb schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Die Reismasse mit der Eigelbmasse mischen und in den Schnee melieren.
- In die Form füllen und glatt streichen.
- Bei eingehängtem Backrohr backen und kurz überkühlen lassen.
- Portionieren, leicht anzuckern und mit gewählter Sauce servieren.



Vanilleauflauf

Auflaufgrundmasse (Seite 10)

150 g Himbeeren
350 g Himbeersauce (Seite 58)

Vanillepuderzucker

- Den Vanilleauflauf zubereiten.
- Himbeeren vorsichtig mit Himbeersauce mischen.
- Auflauf portionieren, leicht anzuckern und mit Himbeersauce servieren.

Schokolade-Reisauflauf

Herstellung wie Reisauflauf, jedoch in die heiße Reismasse vor dem Mischen mit Eigelb und Schnee 100 g flüssige Kuvertüre rühren.

Grießauflauf

1 mit Butter bestrichene, mit Broseln bestreute Auflaufform, 300 x 250 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 50–60 Minuten

750 g	Milch
80 g	Butter
10 g	Vanillezucker
3 g	Salz
7,5 g	Zitronenschale
150 g	grober Grieß
80 g	Sultaninen
140 g	Eigelb
210 g	Eiweiß
150 g	Kristallzucker

Vanillepuderzucker
Frucht- oder Weinsauce (Seite 58–60) oder heiße Schokoladesauce (Seite 61)

- Milch mit Butter, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale aufkochen.
- Grieß unter ständigem Rühren zugeben und quellen lassen.
- Sultaninen einrühren und kurz überkühlen lassen.
- Eigelb schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Die Grießmasse mit der Eigelbmasse mischen und in den Schnee melieren.
- In die Form füllen und glatt streichen.
- Bei offenem Zug oder eingehängtem Backrohr backen und kurz überkühlen lassen.
- Portionieren, leicht anzuckern und mit gewählter Sauce servieren.

Schokolade-Grießauflauf

Herstellung wie Grießauflauf, jedoch in die heiße Grießmasse vor dem Mischen mit Eigelb und Schnee 100 g flüssige Kuvertüre rühren.

Apfelreisauflauf

1 mit Butter bestrichene, mit Broseln bestreute Auflaufform, 300 x 250 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60 Minuten

Reisauflaufmasse (siehe Reisauflauf)

Apfelfülle:

500 g	geschälte, blättrig geschnittene Äpfel
60 g	trockener Weißwein
ca. 50 g	Kristallzucker (je nach Säuregehalt der Äpfel)
50 g	Sultaninen

Backoblaten

Schaummasse:

60 g	Eiweiß
60 g	Kristallzucker

gehobelte Mandeln
Vanillepuderzucker

500 g Erdbeersauce (Seite 58)

Apfelfülle:

- Äpfel mit Kristallzucker, Sultaninen und Wein kernig weich dünsten und kurz überkühlen lassen.
- Die Reisauflaufmasse herstellen.
- Die Hälfte davon in die Form füllen, Oblaten auflegen und die gedünsteten Äpfel darüber verteilen.
- Mit der restlichen Auflaufmasse abdecken und bei offenem Zug oder eingehängtem Backrohr backen.

Schaummasse:

- Gegen Ende der Backzeit Eiweiß mit Kristallzucker im Wasserbad auf ca. 35 °C erwärmen und zu Schnee schlagen.
- Die Schaummasse auf den Reisauflauf streichen und mit der Palette Spitzen ziehen.
- Gehobelte Mandeln locker aufstreuen und anzuckern.
- Bei etwa 250 °C im Backrohr abflämmen und kurz überkühlen lassen.
- Portionieren und mit Erdbeersauce servieren.



Schokoladenauflauf mit Honigbirnen

1 mit Butter bestrichene, bestaubte Auflaufform, 300 x 250 mm
Backtemperatur ohne Wasserbad: 180 °C
Backtemperatur im Wasserbad: 180 °C Oberhitze und 200 °C Unterhitze
Backzeit: 50 Minuten

Honigbirnen:

75 g	Honig
60 g	Beerenauslese (Süßwein)
60 g	Wasser
30 g	Williams-Birnen-Brand
350 g	geschälte, entkernte Birnen (zB Alexanderbirnen)

Béchamelmasse:

300 g	Milch
12 g	Vanillezucker
1 g	Salz
120 g	Butter
80 g	Mehl
100 g	flüssige Kuvertüre
160 g	Eigelb
240 g	Eiweiß
100 g	Kristallzucker

Vanillepuderzucker

500 g	heiße Schokoladesauce (Seite 61)
250 g	leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Birnenspalten

Honigbirnen:

- Birnen in sechs bis acht Spalten teilen.
- Honig mit Wein, Wasser und Williams-Birnen-Brand aufkochen.
- Birnenspalten einlegen, zugedeckt kernig weich dünsten und herausnehmen.
- Den Saft auf die Hälfte reduzieren und die Birnenspalten wieder beigeben.
- Nochmals aufkochen und auskühlen lassen.

- Die Béchamelmasse herstellen (siehe Auflaufgrundmasse, Seite 10), dabei die Kuvertüre vor der Eigelbzugabe mit der abgerösteten Masse mischen.
- In die Form füllen und bei offenem Zug backen.
- Für das Garen im Wasserbad auf ein Randblech stellen, dieses 15 mm hoch mit kochendem Wasser füllen, bei offenem Zug backen.
- Portionieren, leicht anzuckern, mit heißer Schokoladesauce anrichten und mit je zwei bis drei Birnenspalten und geschlagenem Obers garnieren.

Nudelauflauf

1 mit Butter bestrichene, mit Bröseln b streute Auflaufform, 300 x 250 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 45 Minuten

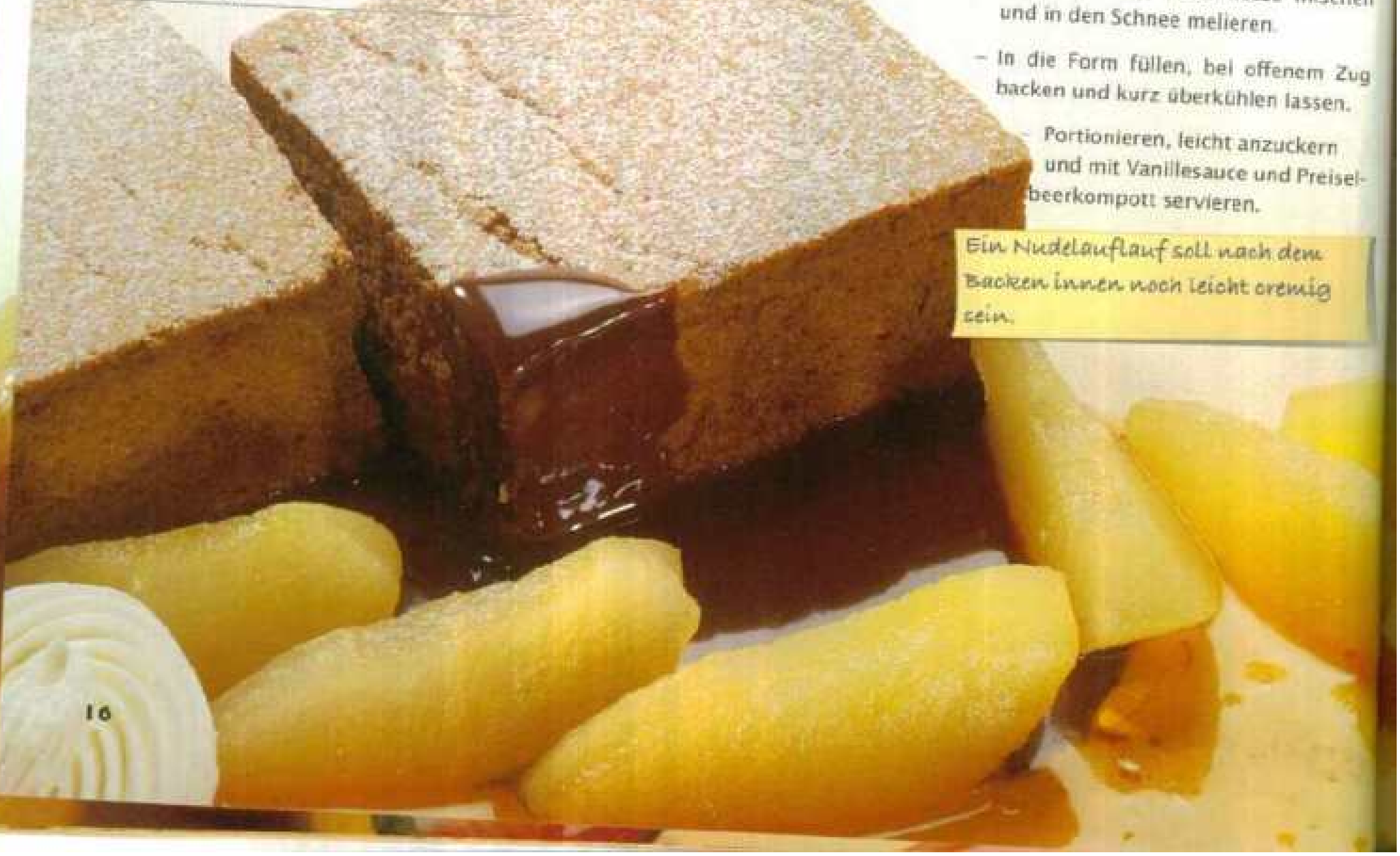
750 g	Milch
10 g	Vanillezucker
3 g	Salz
300 g	Bandnudeln
80 g	Butter
120 g	Eigelb
180 g	Eiweiß
90 g	Kristallzucker

Vanillepuderzucker
Vanillesauce (Seite 61, halbe Rezeptmenge) und

250 g	Fruchtsauce oder Preiselbeerkompott (Seite 58, 59)

- Milch mit Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Nudeln zugeben, aufkochen lassen und weich dünsten, bis die Milch aufgenommen ist.
- Butter einrühren und etwas überkühlen lassen.
- Eigelb schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Eigelb mit der Nudelmasse mischen und in den Schnee melieren.
- In die Form füllen, bei offenem Zug backen und kurz überkühlen lassen.
- Portionieren, leicht anzuckern und mit Vanillesauce und Preiselbeerkompott servieren.

Ein Nudelauflauf soll nach dem Backen innen noch leicht cremig sein.



Überbackene Mohnpalatschinken

1 mit Butter bestrichene Auflaufform, 300 x 250 mm
12 Portionen
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 40 Minuten

Palatschinkenteig (Seite 11)

Mohnfülle:

330 g	Milch
120 g	Kristallzucker
10 g	Vanillezucker
1,5 g	Zimt
4 g	Zitronenschale
200 g	gemahlener Mohn
50 g	Grieß
20 g	Rum
50 g	Rosinen

flüssige Butter zum Bestreichen

Royale (siehe überbackene Nusspalatschinken)

Vanillepuderzucker

Vanillesauce (Seite 61, halbe Rezeptmenge)

Mohnfülle:

- Milch mit Kristallzucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale aufkochen.
- Mohn und Grieß unter Rühren zugeben und quellen lassen.
- Überkühlen lassen.
- Rum und Rosinen einrühren.

- Die Palatschinken backen und mit Mohnfülle, Royale und Vanillesauce fertig stellen (siehe überbackene Nusspalatschinken).

Überbackene Nusspalatschinken

1 mit Butter bestrichene Auflaufform, 300 x 250 mm
12 Portionen
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 40 Minuten

Palatschinkenteig (Seite 11)

Nussfülle:

150 g	Milch
90 g	Kristallzucker
15 g	Vanillezucker
300 g	geriebene Walnüsse
30 g	Rum
40 g	grob gehackte Walnüsse

flüssige Butter zum Bestreichen

Royale:

360 g	Milch
150 g	Vollei
40 g	Kristallzucker
5 g	Vanillezucker
0,5 g	Salz

Vanillepuderzucker

Vanillesauce (Seite 61, halbe Rezeptmenge)

Nussfülle:

- Milch mit Kristallzucker und Vanillezucker aufkochen.
- Geriebene Walnüsse und anschließend Rum einrühren.

- Die Palatschinken backen und in zwei Reihen à 12 Stück, leicht überlappend, nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen.
- Die Nussfülle auf den Palatschinkenstreifen bis zur halben Höhe verteilen und grob gehackte Walnüsse locker darüber streuen.
- Aufrollen und auf halbe Palatschinkenlänge schneiden.
- Dachziegelartig in die Form schlichten, mit Butter bestreichen und backen.

Royale:

- Milch auf etwa 80 °C erhitzen.
- Vollei mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz mischen und die heiße Milch einrühren.

- Nach 10 Minuten Backzeit gleichmäßig über die Palatschinken verteilen.
- Fertig backen und nochmals mit Butter bestreichen.

- Pro Portion vier halbe Palatschinken mit Vanillesauce anrichten und leicht anzuckern.



Überbackene Topfenpalatschinken

1 mit Butter bestrichene Auflaufform, 300 x 250 mm
12 Portionen
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 40 Minuten

Palatschinkenteig (Seite 11)

Topfenfülle:

100 g Butter
20 g Puderzucker
10 g Vanillezucker
1 g Salz
7,5 g Zitronenschale
120 g Eigelb
500 g Topfen (10 % F. i. T.)
320 g Sauerrahm
50 g Sultaninen
150 g Eiweiß
100 g Kristallzucker

flüssige Butter zum Bestreichen

Royale:

300 g Sauerrahm
150 g Milch
100 g Vollei
40 g Kristallzucker
5 g Vanillezucker
0,5 g Salz

Vanillepuderzucker
Vanillesauce (Seite 61, halbe Rezeptmenge)

- Die Palatschinken backen und auskühlen lassen.

Topfenfülle:

- Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Passierten Topfen, Sauerrahm und Sultaninen einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Topfenmasse einmelieren.

- Die Palatschinken in zwei Reihen à 12 Stück, leicht überlappend, nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen.
- Die Topfenfülle auf den Palatschinkenstreifen bis zur halben Höhe verteilen.
- Aufrollen und auf halbe Palatschinkenlänge schneiden.
- Dachziegelartig in die Form schlichten, mit Butter bestreichen und backen.

- Für die Royale alle Zutaten verrühren.
- Nach 10 Minuten Backzeit gleichmäßig über die Palatschinken verteilen und fertig backen.

- Pro Portion vier halbe Palatschinken mit Vanillesauce anrichten und leicht anzuckern.

Alt-Wiener Kipferlkoch

1 mit Butter bestrichene Auflaufform, 300 x 250 mm
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 45 Minuten

Kipferlkochmasse:

450 g altbackene Kipferln (10 Stück)
120 g Obers
750 g Milch
100 g Vollei
80 g Eigelb
20 g Puderzucker
16 g Vanillezucker
15 g Zitronenschale
0,5 g Salz

Apfelfülle:

500 g geschälte, entkernte, in Spalten geschnittene Äpfel
ca. 50 g Kristallzucker (je nach Säuregehalt der Äpfel)
40 g Sultaninen
Zimt

60 g Butter zum Dressieren

Schaummasse:

90 g Eiweiß
120 g Kristallzucker

500 g Himbeersauce (Seite 58)

Kipferlkochmasse:

- Kipferln blättrig schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die restlichen Zutaten verrühren, darüber gießen und locker mischen.
- Die Kipferlkochmasse mindestens eine Stunde durchziehen lassen, dabei von Zeit zu Zeit vorsichtig wenden.

Apfelfülle:

- Äpfel mit Kristallzucker, Sultaninen und Zimt kernig weich dünsten.

- Die halbe Kipferlkochmasse locker in die Form füllen (nicht pressen!), die Apfelfülle darauf verteilen und mit der restlichen Kipferlkochmasse bedecken.
- Butter schaumig rühren und mit einer Lochtülle oder einem Papierstanitzel in kleinen Tupfen aufdressieren.
- Mit Alufolie abdecken und backen, 15 Minuten vor Ende der Backzeit die Folie entfernen.

Schaummasse:

- Eiweiß mit Kristallzucker im Wasserbad auf ca. 35 °C erwärmen und zu Schnee schlagen.

- Die Schaummasse auf das Kipferlkoch streichen und mit der Palette Spitzen ziehen.
- Evtl. gehobelte Mandeln locker aufstreuen.
- Bei 250 °C im Backrohr abflämmen und kurz überkühlen lassen.

- Portionieren und mit Himbeersauce servieren.

Durch das Abdecken mit Alufolie souffliert die Masse und wird besonders leicht.

Scheiterhaufen mit Schneehaube

Herstellung wie Alt-Wiener Kipferlkoch, jedoch anstelle von Kipferln Semmeln verwenden und die Zuckermenge auf 50 g erhöhen.

- Mit beliebiger Fruchtsauce servieren.



Nusskoch

1 mit Butter bestrichene, mit Bröseln bestreute Auflaufform, 300 x 250 mm
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 45 Minuten

Nussmasse:

180 g	weiche Butter
25 g	Rum
8 g	Vanillezucker
1 g	Salz
1 g	Zimt
7,5 g	Zitronenschale
180 g	Eigelb
260 g	fein geriebene Walnüsse
150 g	Kuchenbrösel (oder 90 g Semmelbrösel)
270 g	Eiweiß
170 g	Kristallzucker

Vanillepuderzucker
gebundene Weichseln (Seite 58, halbe Rezeptmenge)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Nussmasse:

- Butter mit Geschmacksbeigaben schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Brösel-Walnuss-Mischung zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit der Buttermasse melieren.
- In die Form füllen, bei geschlossenem Zug backen und kurz überkühlen lassen.
- Portionieren, anzuckern und mit gebundenen Weichseln und geschlagenem Obers servieren.

Weinkoch

Herstellung wie Nusskoch, jedoch anstelle von Walnüssen Mandeln verwenden.

- Mit weißem Glühwein tränken und mit Weinchaudeau (Seite 61) servieren.



Salzburger Nockerln

1 Gratinierschüssel, 320 x 200 mm
1 Portion (Hauptspeise) oder 3 Portionen (Dessert)
Backtemperatur: 220 °C
Backzeit: 8–10 Minuten

120 g	Milch
30 g	Butter
150 g	Eiweiß
30 g	Kristallzucker
60 g	Eigelb
8 g	Vanillezucker
20 g	Mehl

Vanillepuderzucker

- Milch mit Butter in der Gratinierschüssel im Backrohr aufkochen.
- Eigelb mit Vanillezucker verrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu einem kompakten, aber noch geschmeidigen Schnee schlagen.
- Eigelb und Mehl locker über den Schnee verteilen und flüchtig einmelieren.
- Die Masse mit einer Teigkarte zu drei großen Nocken formen, in die kochende Milch-Butter-Mischung legen und bei eingehängtem Backrohr backen.
- Die Nocken anzuckern und rasch servieren.
  Nach Belieben können sie auch mit heißer Schokolade-, Vanille- oder Erdbeersauce (Seite 61, 58) serviert werden. Oder die geformten Nocken in heißer Butter auf allen drei Seiten anbacken und anschließend kurz ins Backrohr stellen, um sie noch ein wenig hochziehen zu lassen.

Salzburger Nockerln sollen nach dem Backen in der Mitte noch cremig sein.

Dukatenbuchteln

1 mit Butter bestrichene Auflaufform, 300 x 250 mm
12 Portionen à 4–5 Stück
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 30 Minuten

Faschingskrapfenteig aus 600 g Mehl (Seite 142)

flüssige Butter zum Eintauchen und Bestreichen

Vanillepuderzucker
Vanillesauce (Seite 61, halbe Rezeptmenge)

- Germteig ca. 15 mm dick ausrollen.
- Teilchen von 30 mm Durchmesser ausstechen, in Butter tauchen, in die Form, locker einander berührend, schlichten und mit Butter bestreichen.
- Bei ca. 30 °C auf annähernd das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- Bei geschlossenem Zug backen, nochmals mit Butter bestreichen und kurz überkühlen lassen.
- Anzuckern, portionieren und mit Vanillesauce servieren.



Soufflees

Soufflees sind die feinen Geschwister der Aufläufe. Es sind filigrane Gebilde, schaumig und luftig gebacken. Die meisten basieren auf einer Béchamelmasse. Sorgfältig geschlagener Eischnee macht sie zu dem, was das französische Wort bedeutet: einem Hauch, einer duftigen Köstlichkeit, die auf der Zunge zergeht.
Im Verein mit Likören, Schokolade, Nüssen oder Früchten und in Begleitung von Saucen oder Fruchtsalaten ist eine Reihe von wundervollen Abwandlungen möglich.

Schokoladesoufflee mit Erdbeerjoghurtsauce

11–12 Portionen

Souffleemasse (siehe Souffleegrundmasse, Seite 11)
100 g flüssige Kuvertüre
60 g grob gehackte Walnüsse

Erdbeerjoghurtsauce:
250 g Erdbeeren
100 g Kristallzucker
350 g Joghurt

Vanillepuderzucker

Erdbeerjoghurtsauce:
- Erdbeeren mit Kristallzucker mischen, mit einer Gabel grob zerdrücken und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Mit Joghurt verrühren.
- Die Souffleemasse zubereiten, die Kuvertüre nach der Eigelbzugabe mit der Béchamelmasse mischen und diese mit den Walnüssen in den Schnee melieren.
- Backen und anzuckern.
- Erdbeerjoghurtsauce à part reichen.

Mohnsoufflee mit Rotweinbirnen

12 kleine mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Gratinierschüsseln

Backtemperatur ohne Wasserbad: 200 °C
Backtemperatur im Wasserbad: 200 °C Oberhitze und 210 °C Unterhitze
Backzeit: 20 Minuten

Rotweinbirnen:
400 g Rotwein
200 g Wasser
30 g Zitronensaft
140 g Kristallzucker
30 g Vanillezucker
Zimtrinde
6 Birnen

Souffleemasse:
100 g entrindete Semmeln
200 g Milch
150 g Butter
20 g Kristallzucker
15 g Vanillezucker
1 g Salz
120 g Eigelb
140 g gemahlener Mohn
180 g Eiweiß
120 g Kristallzucker
30 g Semmelbrösel

Vanillepuderzucker
Vanilleeis (Seite 203)

Rotweinbirnen:
- Birnen schälen, halbieren und entkernen.
- Die restlichen Zutaten aufkochen.
- Birnen einlegen, kernig weich blanchieren und auskühlen lassen.

Souffleemasse:
- Semmeln in Würfel schneiden und in Milch einweichen.
- Butter mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Die weichen Semmelwürfel und den Mohn einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, mit der Semmelmasse mischen und die Semmelbrösel einmelieren.
- In die Formen füllen und backen (siehe Souffleegrundmasse, Seite 11).
- Die Soufflees auf Teller stürzen, leicht anzuckern und mit Rotweinbirnen und Vanilleeis servieren.

Orangensoufflee

12–13 Portionen

Souffleemasse (siehe Souffleegrundmasse, Seite 11)
50 g Grand Marnier

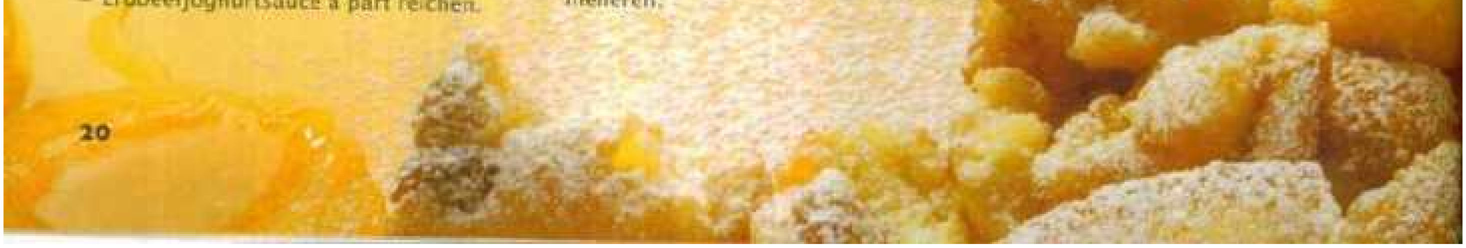
Einlage:
8 mm dünne Biskuitböden (Größe des Formenbodens)
150 g Kompottmandarinenspalten

Tränke:
50 g Erdbeeren
30 g Läuterzucker
30 g Grand Marnier

Vanillepuderzucker

- Die Formenböden mit Biskuit auslegen.
- Erdbeeren mit Läuterzucker und Likör mixen.
- Biskuit mit der Tränke befeuchten und die Mandarinenspalten einlegen.
- Die Souffleemasse zubereiten, dabei den Grand Marnier nach der Eigelbzugabe mit der Béchamelmasse mischen.
- Über die Mandarinen verteilen und backen.
- Anzuckern und rasch servieren.

Anstelle eines Biskuitbodens können auch Biskuitreste verwendet werden.





Kaiserschmarren

1 Portion
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 20–25 Minuten

120 g	Milch
40 g	Eigelb
4 g	Vanillezucker
0,8 g	Salz
60 g	Mehl
60 g	Eiweiß
15 g	Kristallzucker
30 g	Butter
15 g	Rosinen
30 g	Butter zum Backen
15 g	Zimtzucker zum Karamellisieren

Vanillepuderzucker

100 g	Zwetschkenröster (Seite 60), Apfelmus (Seite 58) oder beliebiges Kompott

- Zwei Drittel der Milchmenge mit Eigelb, Vanillezucker und Salz mischen, Mehl zugeben und glatt rühren.
- Die restliche Milch einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu einem kompakten, aber noch geschmeidigen Schnee schlagen und den Teig einmelieren.

- Den Schmarrenteig in heiße Butter gießen, gleichmäßig verteilen und die Rosinen darüber streuen.
- Auf dem Herd bei mäßiger Hitze anbacken, vierteln, wenden und fertig backen.
  Oder im Backrohr 15 Minuten backen, in Stücke teilen, wenden und 5–10 Minuten fertig backen.
- In unregelmäßige Stücke zerreißen, mit Zimtzucker bestreuen und auf dem Herd durch Schwenken oder im Backrohr bei 220 °C kurz karamellisieren lassen.

- Anrichten, anzuckern und mit gewählter Beilage servieren.

Schmarren

„So ein Schmarren!" sagt man im bayrisch-österreichischen Alpenraum, wenn man etwas als Unsinn brandmarken will. Keineswegs unsinnig findet man es, wenn man eine der unzähligen Schmarrenvarianten auf seinem Teller vorfindet. Der wohl bekannteste ist der Kaiserschmarren. Einer Anekdote nach entstand er aus einem kulinarischem Missgeschick. Zu den Lieblingsspeisen Kaiser Franz Josephs gehörten Palatschinken. Eines Tages blieb eine davon in der Pfanne kleben und zerriss beim Lösen in mehrere Stücke. Die ob des Unglücks in Tränen aufgelöste Köchin wollte sie schon wegwerfen, als der Kaiser mit den Worten „Aber gib her den Schmarrn" sein Leibgericht zu retten suchte. Damit war der Kaiserschmarren geboren. Und wieder konnte eine Süßspeise aus der Donaumonarchie ihren Zug um die Welt antreten.

Ob Kaiser-, Grieß- oder Topfenschmarren – alle werden nach dem Backen in der Pfanne mit Gabeln oder Schaufeln in unregelmäßige Stücke zerrissen. Dem Schmarrenteig können alle möglichen Arten von Früchten beigemengt werden oder man gibt als Beilage Kompotte, Apfelmus oder Zwetschkenröster. Auf diese Weise entstehen die vielfältigsten Abwandlungen.

Die meisten Schmarrenteige lassen sich zur späteren Verwendung auf Vorrat herstellen. Dazu werden die Zutaten für durch Schnee gelockerte Teige bis auf das Eiweiß und den Zucker glatt gerührt. Bei Bedarf wird dieser Vorteig mit der entsprechenden Schneemenge meliert.

Das Gebäck für Kipferl- oder Semmelschmarren soll die flüssigen Zutaten gleichmäßig und langsam aufnehmen. Der halb fertige, ungebackene Schmarren kann daher schon Stunden vor der Verwendung vorbereitet werden. Erst bei Bedarf wird dann die benötigte Menge gebacken.

Größere Mengen Schmarrenteig werden vorwiegend im Backrohr in einer viereckigen Pfanne oder auf einem Randblech gebacken, Einzelportionen in einer Pfanne auf dem Herd. In manchen Fällen wird der Schmarren auf dem Herd angebacken und anschließend im Backrohr gegart.



Heidelbeerschmarren

1 Pfanne oder Gratinierschüssel, ∅ 200 mm
1 Portion
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 20–25 Minuten

150 g Obers
30 g Eigelb
4 g Vanillezucker
0,8 g Salz
60 g Mehl
45 g Eiweiß
15 g Kristallzucker

30 g Butter zum Backen
100 g Heidelbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)

Vanillepuderzucker
80 g Ribisel-Heidelbeer-Sauce (Seite 59)

- Zwei Drittel des Obers mit Eigelb, Vanillezucker und Salz mischen, Mehl zugeben und glatt rühren.
- Das restliche Obers einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu einem kompakten, aber noch geschmeidigen Schnee schlagen und den Teig einmelieren.

- Den Schmarrenteig in heiße Butter gießen, gleichmäßig verteilen und die Heidelbeeren aufstreuen.
- Backen und in der Form servieren.

- Anzuckern und die Ribisel-Heidelbeer-Sauce à part reichen. Nach Belieben kann der Schmarren auch mit Vanille- oder Haselnusseis (Seite 203) serviert werden.

Kirschenschmarren

1 Portion

Schmarrenteig (siehe Heidelbeerschmarren)
120 g entkernte Kirschen

Herstellung wie Heidelbeerschmarren, jedoch anstelle von Heidelbeeren Kirschen verwenden und ohne Sauce oder Eis servieren.

Kipferl- oder Semmelschmarren

4 Portionen à 300 g

600 g Milch
150 g Vollei
20 g Kristallzucker (für Semmelschmarren 60 g Kristallzucker)
10 g Vanillezucker
Zimt
380 g altbackene Kipferln oder Semmeln
50 g Rosinen

Butter zum Backen
15 g Zimtzucker zum Karamellisieren

Vanillepuderzucker
Zwetschkenröster (Seite 60), Apfelmus (Seite 58) oder beliebiges Kompott

- Kipferln oder Semmeln blättrig schneiden und in eine Schüssel geben.
- Milch mit Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker und Zimt verrühren und darüber gießen.
- Rosinen zugeben und mischen.
- Die Masse mindestens eine Stunde durchziehen lassen, dabei von Zeit zu Zeit vorsichtig wenden.

- Pro Portion 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen.
- 300 g Schmarrenmasse darin verteilen, anbacken, wenden und Farbe nehmen lassen.
- In Stücke zerteilen und backen. Die Stückchen sollen außen knusprig und innen weich sein.
- Mit Zimtzucker bestreuen und karamellisieren lassen.

- Anrichten, anzuckern und mit gewählter Beilage servieren.

Größere Mengen Schmarrenmasse mit entsprechender Menge heißer Butter auf einem Randblech oder in einer großen Pfanne im Backrohr backen und wie eine Einzelportion vollenden. Kipferl- oder Semmelschmarren mit Apfelstäbchen (siehe Apfelschmarren) ohne Beilage servieren.



Grießschmarren

4 Portionen
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 25–30 Minuten

1 000 g Milch
40 g Kristallzucker
16 g Vanillezucker
3 g Salz
300 g grober Grieß
60 g Eigelb
40 g Rosinen

120 g Butter zum Backen

Vanillepuderzucker
400 g Fruchtsauce, Apfelmus, Zwetschkenröster (Seite 58–60) oder Kompott

- Milch mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Grieß unter Rühren zugeben und quellen lassen.
- Kurz überkühlen lassen.
- Eigelb und Rosinen zugeben.

- Butter in einer Pfanne oder einem Randblech erhitzen.
- Die Grießmasse darauf verteilen und backen, dabei von Zeit zu Zeit den Schmarren mit einer Backschaufel wenden und zerkleinern. Die Stückchen sollen außen knusprig und innen weich sein.

- Portionieren, anzuckern und mit gewählter Beilage servieren.

Die Grießmasse kann schon einige Stunden vor dem Backen gekocht werden.

Karamellisierter Grießschmarren

4 Portionen

Den Grießschmarren reichlich mit hellem Karamell (120 g Kristallzucker) schleudern und pro Portion mit 100 g Holundersauce (Seite 58) servieren.



Apfelschmarren

1 Portion
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 20–25 Minuten

120 g	*Sauerrahm*
30 g	*Eigelb*
4 g	*Vanillezucker*
0,8 g	*Salz*
50 g	*Mehl*
25 g	*Milch*
45 g	*Eiweiß*
15 g	*Kristallzucker*
30 g	*Butter zum Backen*
150 g	*Apfelstäbchen*
15 g	*Zimtzucker zum Karamellisieren*
Vanillepuderzucker	

- Sauerrahm mit Eigelb, Vanillezucker und Salz mischen, Mehl zugeben und glatt rühren.
- Milch einrühren.
- Apfelstäbchen in heißer Butter schwenken und leicht Farbe nehmen lassen.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu einem kompakten, aber noch geschmeidigen Schnee schlagen und den Teig einmelieren.
- Über die Äpfel verteilen und im Backrohr 15 Minuten backen, in Stücke teilen, wenden und 5–10 Minuten fertig backen.
- In unregelmäßige Stücke zerreißen, mit Zimtzucker bestreuen und im Backrohr bei 220 °C kurz karamellisieren lassen.
- Anrichten, anzuckern und nach Belieben mit Vanilleeis (Seite 203) servieren.

Topfenschmarren

1 Portion
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 20–25 Minuten

Marinierte Erdbeeren:

100 g	*Erdbeeren*
15 g	*Maraschino*

Schmarrenteig:

60 g	*Obers*
35 g	*Topfen (10 % F. i. T.)*
30 g	*Eigelb*
3 g	*Vanillezucker*
0,8 g	*Salz*
38 g	*Mehl*
20 g	*Milch*
45 g	*Eiweiß*
15 g	*Kristallzucker*
30 g	*Butter zum Backen*
20 g	*Rosinen*
15 g	*Kristallzucker zum Karamellisieren*
Vanillepuderzucker	
10 g	*frisch geröstete grob gehackte Pistazien*

Marinierte Erdbeeren:

- Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln und mit Maraschino marinieren.

Schmarrenteig:

- Obers mit Topfen, Eigelb, Vanillezucker und Salz mischen, Mehl zugeben und glatt rühren.
- Milch einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu einem kompakten, aber noch geschmeidigen Schnee schlagen und den Teig einmelieren.
- Den Schmarrenteig in heiße Butter gießen, gleichmäßig verteilen und die Rosinen darüber streuen.
- Auf dem Herd bei mäßiger Hitze anbacken, vierteln, wenden und fertig backen.
  Oder im Backrohr 15 Minuten backen, in Stücke teilen, wenden und 5–10 Minuten fertig backen.
- In unregelmäßige Stücke zerreißen, mit Kristallzucker bestreuen und auf dem Herd durch Schwenken oder im Backrohr bei 220 °C kurz karamellisieren lassen.
- Die marinierten Erdbeeren in der Mitte des Tellers platzieren, mit Pistazien locker bestreuen, den Schmarren rundherum anrichten und anzuckern.



Strudel

Einer der Eckpfeiler der österreichischen Konditoreitradition ist der Strudel. Die wohl berühmteste Variante ist der Apfelstrudel. Sogar die französischen und italienischen Patissiers belassen ihm seinen guten österreichischen Namen. Milchrahm-, Topfen-, Birnen-, Mohn-, Heidelbeer-, Zwetschken-, Nuss-, Kirschen-, Grieß- oder Marillenstrudel sind einige weitere Möglichkeiten.

Der Strudel ist eine geniale Erfindung. Denn ein richtig hergestellter Strudelteig hält den Saft von Früchten oder anderen Füllungen gefangen. So entsteht eine feuchte Atmosphäre während des Backens, die für den einzigartigen Geruch und Geschmack der Strudel verantwortlich ist. Dabei bleiben die paar Lagen von hauchdünnem, knusprigem Strudelteig in Aroma und Konsistenz völlig unbehelligt. Die resche Hülle ist zum feinen Inhalt eine herrliche Ergänzung.

Ein Wiener Kaffeehaus ohne Strudel? Völlig undenkbar! Aber genauso wie den Kaffee selbst oder das nicht minder bekannte Kipferl haben wir diese Köstlichkeit den Türken zu verdanken. Eine früh verbriefte Erwähnung eines mit Kräutern gefüllten Strudels stammt aus dem Jahr 1540. Von diesen Anfängen bis zur heutigen Perfektion war es ein langer Weg, der zu einem nicht geringen Teil über Ungarn führte. Dort wurde nämlich schon damals ein hervorragendes Weizenmehl mit hohem Kleberanteil vermahlen, ohne das sich kein Strudelteig richtig ziehen lassen würde!

Den größten Genuss bieten Strudel frisch gebacken und noch warm serviert. Für eine gewisse Zeit lassen sie sich im Backrohr oder auf Warmhalteplatten warm halten. Und obwohl sie auch kalt angeboten werden können, sollten sie auf keinen Fall direkt aus dem Kühlbereich heraus serviert werden.

Apfelstrudel

1 mit Butter bestrichenes Randblech
2 Strudel à 600 mm
20 Portionen
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 60 Minuten

Strudelteig (Seite 13)

240 g	geröstete Brösel (Seite 13)

Apfelfülle:

7,5 g	Zitronenschale
ca. 100 g	Kristallzucker (je nach Säuregehalt der Äpfel)
20 g	Saftbinder
1 700 g	geschälte, blättrig geschnittene Äpfel
100 g	Rosinen
100 g	grob gehackte Walnüsse
3 g	Zimt
	(Zitronensaft, wenn nötig)

flüssige Butter zum Bestreichen

Vanillepuderzucker

- Den Strudelteig herstellen.

Apfelfülle:

- Zitronenschale mit einem Drittel der Zuckermenge mischen und auf der Arbeitsfläche (Stein oder Kunststoff) mit einer Palette verreiben.
- Den restlichen Kristallzucker mit Saftbinder trocken mischen.
- Mit dem Zitronenzucker, den Äpfeln, Rosinen, Walnüssen und Zimt locker mischen.
- Die Strudel wie auf Seite 13 beschrieben zubereiten
- Vor dem Auftragen der Apfelfülle die gerösteten Bröseln auf etwa ein Viertel bis ein Drittel der Teigfläche verteilen.



Die Klassiker

- Mit dem Schluss nach unten auf das Randblech wegsetzen, mit Butter bestreichen und backen, während des Backens zweimal und nach dem Ausbacken noch einmal mit Butter bestreichen.
- Überkühlen lassen.

- Portionieren, anzuckern und nach Belieben mit Vanilleeis und leicht gesüßtem geschlagenem Obers servieren.

Durch das Verreiben der mit Kristallzucker gemischten Zitronenschale wird das ätherische Öl aus der Schale gepresst, vom Zucker aufgenommen und verteilt sich als feines Zitronenaroma gleichmäßig in der Apfelfülle.

Alt-Wiener Apfelstrudel

Herstellung wie Apfelstrudel, jedoch vor dem Aufrollen 250 g Sauerrahm über die Äpfel verteilen.

Milchrahmstrudel

1 mit Butter bestrichene Pfanne, 500 × 300 mm
24 Portionen
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60–70 Minuten

Strudelteig (Seite 13)

Fülle:

300 g	Butter
50 g	Kristallzucker
30 g	Vanillezucker
15 g	Zitronenschale
2 g	Salz
200 g	Eigelb
1 000 g	fester Topfen (10 % F. i. T.)
750 g	Sauerrahm
120 g	Mehl
100 g	Rosinen
300 g	Eiweiß
250 g	Kristallzucker

Royale:

750 g	Milch
300 g	Vollei
80 g	Kristallzucker
10 g	Vanillezucker
1 g	Salz

flüssige Butter zum Bestreichen

Vanillepuderzucker
Vanillesauce (Seite 61)

- Den Strudelteig herstellen.

Fülle:
- Butter, Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Passierten Topfen beigeben und glatt rühren.
- Sauerrahm, Mehl und Rosinen einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu einem kompakten, aber noch geschmeidigen Schnee schlagen und die Topfenmasse einmelieren.

- Den Strudelteig ausziehen.
- Die Fülle dreimal in Pfannenlänge mit einem Abstand von 60–80 mm auftragen.
- Die frei bleibende Teigfläche mit Butter bestreichen.
- Teigränder abschneiden und den Teig zum Strudel aufrollen.
- Den Strudel durch Abdrücken des Teiges teilen und mit dem Schluss nach unten in die Pfanne legen.
- Mit Butter bestreichen und ohne Dunst backen.

Royale:
- Milch auf etwa 80 °C erhitzen.
- Vollei mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz mischen und die heiße Milch einrühren.

- Nach 20 Minuten Backzeit gleichmäßig über die Strudel verteilen, fertig backen, dabei während des Backens ein- bis zweimal und nach dem Ausbacken noch einmal mit Butter bestreichen.
- Überkühlen lassen.

- Portionieren, anzuckern und mit Vanillesauce servieren.



Griesstrudel

1 mit Butter bestrichene Pfanne, 500 x 300 mm
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 40 Minuten

Strudelteig (Seite 13)

Fülle:

300 g	weiche Butter
16 g	Vanillezucker
1 g	Salz
7,5 g	Zitronenschale
200 g	Eigelb
440 g	grober Grieß
500 g	Sauerrahm
100 g	Rosinen
300 g	Eiweiß
150 g	Kristallzucker
500 g	Milch

flüssige Butter zum Bestreichen

Vanillepuderzucker

2 000 g beliebige Fruchtsauce, Apfelmus oder Zwetschkenröster (Seite 58–60)

- Den Strudelteig herstellen.

Fülle:

- Butter mit Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Grieß, Rosinen und Sauerrahm einrühren und zwei Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Grießmasse einmelieren.

- Den Strudelteig ausziehen.
- Die Fülle dreimal in Pfannenlänge mit einem Abstand von 60–80 mm auftragen.
- Die frei bleibende Teigfläche mit Butter bestreichen.
- Teigränder abschneiden und den Teig zum Strudel aufrollen.
- Den Strudel durch Abdrücken des Teiges teilen und mit dem Schluss nach unten in die Pfanne legen.
- Mit Butter bestreichen und ohne Dunst backen.
- Milch aufkochen.
- Nach 15 Minuten Backzeit gleichmäßig über die Strudel gießen, fertig backen.
- Überkühlen lassen.

- Portionieren, anzuckern und mit gewählter Beilage anrichten.

Mohnstrudel

1 mit Butter bestrichene Pfanne, 500 x 300 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60 Minuten

Strudelteig (Seite 13)

Mohnmasse:

600 g	Milch
500 g	gemahlener Mohn
500 g	weiche Butter
100 g	Puderzucker
50 g	Rum
16 g	Vanillezucker
3 g	Zimt
2 g	Salz
15 g	Zitronenschale
160 g	Eigelb
240 g	Eiweiß
200 g	Kristallzucker
100 g	Mehl
100 g	Rosinen

Royale:

500 g	Milch
100 g	Vollei
30 g	Kristallzucker
10 g	Vanillezucker
0,5 g	Salz

flüssige Butter zum Bestreichen

Vanillepuderzucker

Mostsauce (Seite 60, 3fache Rezeptmenge)



- Den Strudelteig herstellen.

Mohnmasse:

- Milch aufkochen, Mohn zugeben und unter Rühren quellen lassen.
- Auskühlen lassen.
- Butter mit gekochtem Mohn, Puderzucker, Rum, Vanillezucker, Zimt, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit der Mohnmasse mischen.
- Mehl und Rosinen einmelieren.

- Den Strudelteig ausziehen.
- Die Mohnmasse dreimal in Pfannenlänge mit einem Abstand von 60–80 mm auftragen.
- Die frei bleibende Teigfläche mit Butter bestreichen.
- Teigränder abschneiden und den Teig zum Strudel aufrollen.
- Den Strudel durch Abdrücken des Teiges teilen und mit dem Schluss nach unten in die Pfanne legen.
- Mit Butter bestreichen und ohne Dunst backen.

Royale:

- Milch auf etwa 80 °C erhitzen.
- Vollei mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz mischen und die heiße Milch einrühren.

- Nach 10 Minuten Backzeit gleichmäßig über die Strudel verteilen, fertig backen, dabei während des Backens ein- bis zweimal und nach dem Ausbacken noch einmal mit Butter bestreichen.
- Überkühlen lassen.

- Portionieren, anzuckern und mit Mostsauce servieren.

Topfenstrudel

Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 45–50 Minuten

Herstellung wie Milchrahmstrudel (Seite 25), jedoch ohne Royale backen und ohne Vanillesauce servieren.

Topfen-Marillen-Strudel

Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 50–55 Minuten

750 g	Kompottmarillenhälften
1 000 g	Marillensauce (Seite 59)

Herstellung wie Milchrahmstrudel (Seite 25), jedoch zusätzlich Marillen auf der Topfenfülle verteilen. Ohne Royale backen und anstelle von Vanillesauce mit Marillensauce servieren.



Weintraubenstrudel

1 mit Butter bestrichene Pfanne, 500 x 300 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60 Minuten

Strudelteig (Seite 13)

Mandelmasse:

360 g	weiche Butter
360 g	geriebene Mandeln
160 g	Puderzucker
12 g	Vanillezucker
1,6 g	Salz
7 g	Zitronenschale
160 g	Eigelb
240 g	Eiweiß
160 g	Kristallzucker
1 500 g	kernlose, dünnschalige Weintrauben

flüssige Butter zum Bestreichen

Vanillepuderzucker

1 500 g Weinchaudeau (Seite 61)

- Den Strudelteig herstellen.

Mandelmasse:

- Butter mit Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Buttermasse einmelieren.

- Den Strudelteig ausziehen.
- Die Fülle dreimal in Pfannenlänge mit einem Abstand von 60–80 mm auftragen und die Weintrauben darüber verteilen.
- Die frei bleibende Teigfläche mit Butter bestreichen.
- Teigränder abschneiden und den Teig zum Strudel aufrollen.
- Den Strudel durch Abdrücken des Teiges teilen und mit dem Schluss nach unten in die Pfanne legen.
- Mit Butter bestreichen und ohne Dunst backen, dabei während des Backens ein- bis zweimal und nach dem Ausbacken noch einmal mit Butter bestreichen.
- Überkühlen lassen.

- Portionieren, anzuckern und sofort mit Weinchaudeau (pro Portion 60 g) servieren.

Weintraubenstrudel eignet sich nicht zum Tiefkühlen!

Rhabarberstrudel

20–24 Portionen
(siehe Einleitung verschiedene Fruchtstrudel)

1 200 g	geschälter, in 15 mm breite Stücke geschnittener Rhabarber
240 g	Kristallzucker
50 g	Saftbinder
240 g	Rosinen
150 g	Toastbrotwürfel

Heidelbeerstrudel

20–24 Portionen
(siehe Einleitung verschiedene Fruchtstrudel)

1 300 g	Heidelbeeren
300 g	Ribiseln
250 g	Kristallzucker
60 g	Saftbinder
150 g	Toastbrotwürfel



Kirschen- oder Weichselstrudel

20–24 Portionen
(siehe Einleitung verschiedene Fruchtstrudel)

1 400 g	entkernte Kirschen oder Weichseln
200–300 g	Kristallzucker
50 g	Saftbinder
5 g	Zimt
150 g	Splittermandeln
100 g	Toastbrotwürfel

Strudel mit kombinierten Füllungen: Hier werden zwei verschiedene farblich und geschmacklich aufeinander abgestimmte Füllungen parallel der Länge nach aufgetragen. Im Schnittbild sind sie dann nebeneinander zu sehen.

Apfel-Rhabarber-Strudel

50 % Apfelfülle und 50 % Rhabarberfülle
(siehe Einleitung verschiedene Fruchtstrudel)

Rhabarber-Beerenfrüchte-Strudel

50 % Rhabarberfülle und 50 % Beerenfrüchtemischung
(siehe Einleitung verschiedene Fruchtstrudel)

Beerenfrüchtemischung:

600 g	Heidelbeeren, Himbeeren, Walderdbeeren, Ribiseln, Brombeeren
100 g	Kristallzucker
30 g	Saftbinder
50 g	Rum
80 g	Toastbrotwürfel

Apfel-Himbeer-Strudel

60 % Apfelfülle und 40 % Himbeerfülle
(siehe Einleitung verschiedene Fruchtstrudel)

Himbeerfülle:

480 g	Himbeeren
140 g	Kristallzucker
23 g	Saftbinder
50 g	Himbeergeist (40 Vol.-%)
70 g	Toastbrotwürfel

Verschiedene Fruchtstrudel

Fruchtstrudel werden wie der Apfelstrudel hergestellt. Das heißt, der gezogene Teig wird auf etwa ein Viertel bis ein Drittel der Fläche mit gerösteten Bröseln bedeckt. Darauf kommt die jeweilige Fruchtfülle. Der Rest des Strudelteiges wird vor dem Zusammenrollen mit Butter bestrichen.

Die meisten der verwendeten Fruchtsorten sind aufgrund ihres hohen Wassergehaltes und der damit verbundenen starken Saftbildung zum Backen nicht besonders gut geeignet. Ein entrindetes, altbackenes Toastbrot, in 7–8 mm große Würfel geschnitten, einige Stunden übertrocknet, ist neutral im Geschmack, bindet den Fruchtsaft und ist nach dem Backen völlig unauffällig. Die notwendige Menge hängt vom Wassergehalt der Früchte ab. Wird im gewerblichen Betrieb ein Saftbinder verwendet, soll er immer trocken mit dem Zucker gemischt werden. Einige der Fruchtsorten, zB Beerenfrüchte, Waldfrüchtemischung, Kirschen, Weichseln und geschnittener Rhabarber, können auch tiefgekühlt verwendet werden.



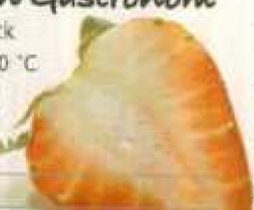
Omeletten und Pfannkuchen

Eierkuchen oder Pfannkuchen – Pancake sagt man im englischsprachigen Raum wortgetreu dazu – stellen neben Brot wahrscheinlich die ältesten Backwerke dar. Natürlich lässt sich nicht mehr nachweisen, wo und wann zuerst ein paar mit Milch und Mehl vermischte Eier gebacken wurden. Erste erhaltene Zeugnisse gibt es darüber von den Ägyptern. Jedenfalls steuerten die Römer einen noch heute benutzten Namen zu diesem so wandlungsfähigen Gericht bei: „ovum" ist das Ei und „mellitus" bedeutet im Lateinischen so viel wie „mit Honig versetzt" (Zucker war im damaligen Europa noch unbekannt). Ob also englische Pancakes, ungarische Palatschinken, deutsche Pfannkuchen, rheinische Kreppchen, französische Omeletten oder die hauchdünnen bretonischen Crêpes – es handelt sich um sehr ähnliche Backwerke. Und trotzdem sind sie sehr verschieden!

Die Wiener Küche unterscheidet zwischen Béchamel- und Biskuitomeletten oder Omeletten auf Pfannkuchenbasis. Meistens kommen sie mit verschiedenen Füllungen, Früchten oder Saucen auf den Teller. Portionsgrößen werden in Omelettenpfannen mit einem Durchmesser von etwa 150 mm gebacken.

Pfannkuchen Gastronom

6 Portionen à 2 Stück
Backtemperatur: 220 °C
Backzeit: 8 Minuten



Nussfülle:

50 g	Obers
40 g	Kristallzucker
2 g	Vanillezucker
70 g	geriebene Walnüsse
10 g	Cognac



Béchamelmasse:

250 g	Milch
10 g	Vanillezucker
4 g	Zitronenschale
1 g	Salz
70 g	Butter
70 g	Mehl
120 g	Eigelb
170 g	Eiweiß
50 g	Kristallzucker
100 g	Butter zum Backen
250 g	Erdbeersauce (Seite 58)
250 g	heiße Schokoladesauce (Seite 61)
200 g	leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Nussfülle:

- Obers mit Kristallzucker und Vanillezucker aufkochen.
- Walnüsse einrühren und überkühlen lassen.
- Cognac zugeben.

Béchamelmasse:

- Milch mit Vanillezucker, Zitronenschale und Salz aufkochen.
- Butter zerlassen und das Mehl einrühren.
- Mit der kochenden Milch aufgießen und abrösten, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
- Kurz überkühlen lassen.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, ein Viertel mit der Béchamelmasse mischen und in den restlichen Schnee melieren.
- Butter in Dalkenpfannen (siehe böhmische Dalken, Seite 52) erhitzen.
- 24 kleine Pfannkuchen portionieren, langsam anbacken, wenden und im Backrohr fertig backen.
- Mit Nussfülle doublieren.
- Pro Portion zwei gefüllte Pfannkuchen auf einem Teller anrichten.
- Einen Pfannkuchen mit Erdbeersauce, den anderen mit Schokoladesauce nappieren und mit je einer Obersrosette garnieren.

Anstelle von Dalkenpfannen können auch Omelettenpfannen verwendet werden. Dazu die Béchamelmasse mit einem Löffel in Dalkengröße portionieren.

Pfannkuchen Franz Schubert

2 Portionen
Backtemperatur: 220 °C
Backzeit: 10 Minuten

ca. 80 g	Milch
60 g	Eigelb
25 g	flüssige Butter
4 g	Vanillezucker
0,3 g	Salz
60 g	Mehl
80 g	Eiweiß
30 g	Kristallzucker
30 g	Butter zum Backen
60 g	Weichselkonfitüre zum Füllen
	Vanillepuderzucker

- Die halbe Milchmenge mit Eigelb, Butter, Vanillezucker und Salz mischen, Mehl zugeben und glatt rühren.
- Die restliche Milch einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die flüssige Teigmasse einmelieren.
- Butter in kleinen Omelettenpfannen erhitzen.

- Vier kleine Pfannkuchen portionieren, langsam anbacken, wenden und im Backrohr fertig backen.
- Je zwei Pfannkuchen mit Weichselkonfitüre füllen, anzuckern und anrichten.

Pfannkuchen Mährischer Markgraf

2 Portionen
Backtemperatur: 220 °C
Backzeit: 15 Minuten

120 g passierte mehlig kochende Kartoffeln
40 g Eigelb
3 g Vanillezucker
0,3 g Salz
90 g Eiweiß
30 g Kristallzucker

40 g Butter zum Backen

Vanillepuderzucker
200 g beliebige Fruchtsauce oder Zwetschkenröster (Seite 58–60)

- Kartoffeln mit Eigelb, Vanillezucker und Salz mischen.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Kartoffelmasse einmelieren.
- Butter in kleinen Omelettenpfannen erhitzen, die Pfannkuchenmasse aufteilen und im Backrohr backen.
- Pfannkuchen stürzen, leicht anzuckern und mit gewählter Beilage servieren.

Kaiseromelette

2 Portionen
Backtemperatur: 220 °C
Backzeit: 13 Minuten

Béchamelmasse:
200 g Milch
4 g Vanillezucker
0,4 g Salz
20 g Butter
20 g Mehl
40 g Eigelb
60 g Eiweiß
20 g Kristallzucker

30 g Butter zum Backen

60 g Marillenkonfitüre zum Füllen

Vanillepuderzucker

- Milch mit Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Butter zerlassen und das Mehl einrühren.
- Mit der kochenden Milch aufgießen und abrösten, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
- Kurz überkühlen lassen.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, ein Viertel mit der Béchamelmasse mischen und in den restlichen Schnee melieren.
- Butter in zwei Omelettenpfannen erhitzen, die Béchamelmasse aufteilen und im Backrohr backen.
- Omeletten mit Konfitüre bestreichen, zusammenklappen und anzuckern.

Biskuitomelette

2 Portionen
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 15 Minuten

Biskuitmasse:
60 g Eigelb
20 g Kristallzucker
4 g Vanillezucker
4 g Zitronenschale
0,3 g Salz
90 g Eiweiß
40 g Kristallzucker
60 g Mehl

30 g Butter zum Backen

60 g beliebige Konfitüre zum Füllen

Vanillepuderzucker

- Eigelb mit 20 g Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eiweiß mit 40 g Kristallzucker zu Schnee schlagen, mit der Eigelbmasse mischen und das Mehl einmelieren.
- Butter in zwei Omelettenpfannen erhitzen, die Biskuitmasse aufteilen und im Backrohr backen.
- Omeletten stürzen, je zur Hälfte mit Konfitüre bestreichen, zusammenklappen und leicht anzuckern.

Variationen:
Omelette Stephanie – Biskuitomelette mit Marillenkonfitüre und Kompottfrüchten füllen.
Schönbrunner Omelette – Biskuitomelette mit heißer Schokoladesauce (Seite 61) anrichten und leicht gesüßtes geschlagenes Obers à part reichen.



Knödel, Tascherln, gekochter Strudel

Man mag ja darüber streiten, ob die Knödel aus Böhmen, Bayern oder vielleicht gar vom Balkan ihren Weg an den habsburgischen Hof fanden. Fest steht, dass sie zu einer beliebten und typischen Spezialität der Wiener Küche wurden. Ob gekocht, gebacken oder im Dampf gegart; ob aus Kartoffel-, Topfen- oder Brandteig; ob pikant oder süß gefüllt; ob als Beilage oder Hauptgericht: Knödel sind aus keiner österreichischen Küche wegzudenken! Weit über die Landesgrenzen hinaus berühmt sind Marillen- und Zwetschkenknödel. Und nicht weniger beliebt sind die riesigen mit Powidl gefüllten, mit zerlassener Butter übergossenen und mit Mohn bestreuten Germknödel. Sie wurden ganz eindeutig aus Böhmen eingebürgert. Flaumige Grießknödel oder zart schmelzende Topfenknödel bilden das Rahmenprogramm auf dieser Bühne.

Nur äußerlich unterscheiden sich viele gefüllte Tascherln oder der gekochte Grießstrudel von den Knödeln. Ihre Zusammensetzung und Zubereitung machen die Verwandtschaft aber deutlich. Und wie ihre rundlichen Onkel und Tanten werden sie oft mit gerösteten Bröseln, viel Zucker, gemahlenem Mohn, geriebenen Nüssen oder mit einer passenden Sauce serviert.



Germknödel

30 Stück
Kochzeit: 14–15 Minuten

Germteig (Hefeteig, siehe Einleitung Germteig, Seite 72):

Für das Dampfl:

350 g	Milch
50 g	Germ (Hefe)
350 g	Mehl
60 g	Kristallzucker
100 g	Vollei
16 g	Vanillezucker
4 g	Zitronenschale
ca. 150 g	Milch
650 g	Mehl
80 g	feste, formbare Butter
15 g	Salz
ca. 500 g	Powidl zum Füllen

Mohnmischung:

300 g	gemahlener Mohn
200 g	Puderzucker
50 g	Vanillezucker
ca. 600 g	flüssige Butter zum Nappieren

Vanillepuderzucker

- Für das Dampfl die Milch auf etwa 20 °C erwärmen, Germ zugeben und auflösen.
- Mehl zugeben und gut abarbeiten.
- Bei ca. 28 °C auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

- Kristallzucker, Vollei, Vanillezucker, Zitronenschale und Milch verrühren.
- Mit dem Dampfl und Mehl mischen.
- Nach halber Mischzeit Butter und Salz zugeben, fertig mischen und etwa 10 Minuten aufgehen lassen.

- Den Teig ausrollen (800 × 240 mm) und in 30 Quadrate (80 × 80 mm) schneiden.
- Ränder befeuchten, Powidl in die Mitte dressieren, Knödel formen und auf ein bemehltes Brett wegsetzen.
- Mit einem Tuch bedecken und bei etwa 30 °C garen lassen.

- In leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen, kurz aufkochen lassen und bei fast geschlossenem Deckel nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.

- Nach etwa 10 Minuten umdrehen und weitere 4–5 Minuten fertig kochen.
- Herausnehmen und mit einer dicken Nadel oder einem Zahnstocher sofort einige Male anstechen, um das Zusammenfallen der Knödel in Grenzen zu halten.

- Anrichten, mit Butter nappieren, mit reichlich Mohnmischung bestreuen und leicht anzuckern.

> Schonender und arbeitstechnisch einfacher ist das Garmachen im so genannten Germknödelofen. Dabei werden die Knödel im Dampf gegart und müssen nicht gewendet werden.

Grießknödel

15 Portionen à 2 Stück
Kochzeit: 8–10 Minuten

1.000 g	*Milch*
50 g	*Butter*
16 g	*Vanillezucker*
15 g	*Salz*
350 g	*grober Grieß*
150 g	*Vollei*

geröstete Brösel (Seite 13)

1.200 g	*Holler- oder Zwetschkenröster, Apfelmus oder beliebige Fruchtsauce (Seite 58–60)*

Vanillepuderzucker

- Milch mit Butter, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Grieß unter ständigem Rühren zugeben und quellen lassen.
- Kurz überkühlen lassen.
- Vollei einrühren und ca. 30 Knödel aus der Masse formen.

- In leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz aufwallen lassen und bei fast geschlossenem Deckel nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Herausnehmen und abtropfen lassen.
- In den gerösteten Bröseln rollen.

- Mit gewählter Beilage anrichten und leicht anzuckern.

Grießstrudel

14 Portionen
Kochzeit: 15 Minuten

Strudelteig (Seite 13)

Fülle:

150 g	*weiche Butter*
8 g	*Vanillezucker*
2,5 g	*Salz*
4 g	*Zitronenschale*
100 g	*Eigelb*
250 g	*Sauerrahm*
220 g	*grober Grieß*
50 g	*Rosinen*
150 g	*Eiweiß*
80 g	*Kristallzucker*

flüssige Butter zum Bestreichen

geröstete Brösel (Seite 13, halbe Rezeptmenge), 50 g geröstete grob geriebene (3–4 mm) Haselnüsse

900 g	*beliebige Fruchtsauce, Zwetschkenröster (Seite 58–60) oder Kompott*

Vanillepuderzucker

- Den Strudelteig herstellen.

Fülle:

- Butter mit Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Sauerrahm, Grieß und Rosinen einrühren und zwei Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Grießmasse einmelieren.

- Den Strudelteig ausziehen (800 x 700 mm).
- Die Fülle an den beiden Längsseiten 150 mm breit aufstreichen.
- Die frei bleibende Teigfläche mit Butter bestreichen.
- Teigränder abschneiden und den Teig von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen.
- Entlang der Mitte durchschneiden und die Strudel auseinander rücken.
- Mit einem Kochlöffel 100 mm breite Stücke (Portionsgröße) abdrücken und mit einem Messer durchschneiden.

- In leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz aufkochen lassen und bei fast geschlossenem Deckel nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Nach halber Garzeit umdrehen und fertig garen.
- Herausnehmen und abtropfen lassen.
- In der Brösel-Haselnuss-Mischung rollen oder damit bestreuen.

- Mit gewählter Beilage anrichten und leicht anzuckern.



Apfelknödel

16 Portionen à 2 Stück
Kochzeit: ca. 8 Minuten

8 Äpfel à ca. 200 g (Golden Delicious)

1 500 g	*Wasser*
ca. 150 g	*Kristallzucker (je nach Säuregehalt der Äpfel)*
ca. 30 g	*Zitronensaft*
	Zimtrinde

Brandteig für Knödel (Seite 12)

geröstete Brösel (Seite 13, halbe Rezeptmenge)

ca. 150 g	*flüssige Butter zum Verdünnen*

Vanille-Zimt-Puderzucker

- Äpfel schälen, halbieren, entkernen und vierteln.
- Kanten und Ecken etwas parieren (Abfälle evtl. für Apfelpüree verwenden).
- Wasser mit Kristallzucker, Zitronensaft und Zimtrinde aufkochen, Äpfel kurz blanchieren (nicht weich kochen!) und auf einem Gitter abtropfen lassen.
- Auf einer mit Dehnfolie belegten Unterlage tiefkühlen.
- Den Brandteig zubereiten und auskühlen lassen.
- Geröstete Brösel mit Butter zu halbflüssiger Konsistenz anrühren.
- Die Apfelspalten mit Brandteig umhüllen.
- In leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz aufwallen lassen und bei fast geschlossenem Deckel nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Herausnehmen und abtropfen lassen.
- Anrichten, mit Butterbröseln nappieren und anzuckern.

Apfelknödel sind der Form nach Nocken, der Zubereitungsart nach gefüllte Knödel.

Erdbeerknödel

15 Portionen à 2 Stück
Kochzeit: 8–10 Minuten

Topfenteig (Seite 12)

30 Erdbeeren

geröstete Brösel (Seite 13)
Vanillepuderzucker

- Topfenteig 5 mm dünn ausrollen.
- Je nach Größe der Früchte in 80–90 mm große Quadrate schneiden.
- Mit je einer Erdbeere belegen und Knödel formen.
- In leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz aufkochen lassen und nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Herausnehmen und abtropfen lassen.
- In den gerösteten Bröseln rollen.
- Anzuckern und evtl. mit Erdbeersauce (Seite 58) servieren.

Erdbeeren zur leichteren Verarbeitung vorher tiefkühlen.

Variationen: Gekochte Knödel mit flüssiger Butter nappieren, mit frisch gerösteten gehackten (3–4 mm) Haselnüssen oder mit gerösteten gehackten Splittermandeln bestreuen und anzuckern.
Oder mit flüssiger Butter nappieren und mit Mohnmischung (siehe Germknödel, Seite 32) bestreuen.

Himbeerknödel

ca. 800 g Himbeeren

Herstellung wie Erdbeerknödel, jedoch jeden Knödel anstelle einer Erdbeere mit 4–5 Himbeeren füllen.
Evtl. mit Himbeersauce (Seite 58) servieren.



Marillenknödel

15 Portionen à 2 Stück
Kochzeit: 8–10 Minuten

Zur Herstellung eignen sich alle Knödelteige (Seite 12).

30 Marillen
30 halbierte Würfelzucker (15 Stück) zum Füllen
geröstete Brösel (Seite 13), evtl. 100 g geriebene Walnüsse
Vanillepuderzucker

- Den Knödelteig zubereiten.
- Mit einem dünnen Kochlöffelstiel die Kerne der Marillen beim Stängelansatz durch die Früchte drücken, je einen halben Würfelzucker einfüllen und tiefkühlen.
- Knödelteig 5 mm dünn ausrollen.
- Je nach Größe der Marillen in 70–90 mm große Quadrate schneiden und die Ränder evtl. mit Wasser befeuchten.
- Mit je einer Marille belegen und Knödel formen.
- In leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz aufkochen lassen und nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Herausnehmen und abtropfen lassen.
- In den gerösteten, evtl. mit Walnüssen gemischten Bröseln rollen und anzuckern.

Variationen: Gekochte Knödel mit flüssiger Butter nappieren, mit frisch gerösteten gehackten (3–4 mm) Haselnüssen oder mit gerösteten gehackten Splittermandeln bestreuen und anzuckern.
Oder mit passender Begleitsauce, zB Marillensauce servieren.

Vollreife, aromatische Früchte von kerniger Struktur verwenden und zur leichteren Verarbeitung vorher tiefkühlen.

Pfirsichknödel

Herstellung wie Marillenknödel, jedoch anstelle von Marillen Pfirsiche einer kleineren Sorte (zB Weingartenpfirsiche) verwenden. Pfirsiche mit den Kernen in den Teig einschlagen.
Evtl. mit Himbeersauce (Seite 58) servieren.

Zwetschkenknödel

Herstellung wie Marillenknödel, jedoch anstelle von Marillen Zwetschken verwenden.

Fruchtknödel eignen sich hervorragend zum Tiefkühlen. Dadurch ermöglichen sie eine rationelle Herstellung auch bei kleinerem Bedarf. Die dazu verwendeten Früchte dürfen nicht zu groß und wasserreich sein. Bedingt durch den vorhergehenden Tiefkühlprozess, wird während des Kochens mehr Saft frei. Fruchtknödel sollten roh eingefroren und bei Bedarf frisch gekocht werden.



Maroniknödel

10 Portionen à 3 Stück
Kochzeit: 7–8 Minuten

Knödelteig:

300 g	altbackenes, entrindetes Weißbrot
ca. 270 g	Milch
180 g	Butter
12 g	Vanillezucker
1,5 g	Salz
150 g	Vollei
30 g	Eigelb
220 g	Grieß
300 g	Maronimasse, Vanillezucker und Rum zum Füllen
750 g	heiße Schokoladesauce (Seite 61)
500 g	leicht gesüßtes geschlagenes Obers
200 g	Maronimasse (für Maronireis)

Knödelteig:

- Weißbrot in Milch einweichen, ausdrücken und durch ein Sieb passieren.
- Butter mit Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Vollei und Eigelb nach und nach zugeben.
- Weißbrot und Grieß einrühren und etwa zwei Stunden kühl stellen.
- Gleichzeitig ein Arbeitsbrett tiefkühlen (darauf lässt sich die relativ weiche Knödelmasse leichter aufarbeiten).

- Für die Fülle die Maronimasse evtl. mit Vanillezucker und etwas Rum abschmecken.
- Masse dritteln, zu Stangen formen, in je zehn Teile schneiden, zu Kugeln rollen und tiefkühlen.

- Knödelteig dritteln, auf dem gekühlten, mit Mehl bestreuten Brett zu Stangen rollen, in je zehn Teile schneiden und die Maronikugeln einschlagen.

- In leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz aufwallen lassen und nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Herausnehmen und abtropfen lassen.

- Pro Portion drei Stück auf einem Teller anrichten, mit heißer Schokoladesauce nappieren und mit einer Obersrosette und Maronireis garnieren.

Mandelknödel mit glasierten Äpfeln

10 Portionen à 3 Stück

Knödelteig und Zubereitung wie Maroniknödel.

300 g	Marzipanrohmasse zum Füllen

Glasierte Äpfel:

ca. 1 200 g	Äpfel
450 g	Süßmost
450 g	Wasser
150 g	Kristallzucker
80 g	Apfelbrand (40 Vol.-%)
100 g	Butterwürfel
250 g	flüssige Butter zum Eintauchen

Haselnussmischung:

220 g	geröstete grob geriebene Haselnüsse
30 g	Puderzucker
8 g	Vanillezucker

Vanillepuderzucker
Mostschaumsauce (Seite 60, eineinhalbfache Rezeptmenge)

- Den Knödelteig zubereiten.
- Marzipanrohmasse in 30 Teile teilen, zu Kugeln formen und in den Knödelteig einschlagen.

- Die Haselnussmischung herstellen.

Glasierte Äpfel:

- Äpfel schälen, in 5 mm dünne Scheiben schneiden und das Kerngehäuse ausstechen.
- Most, Wasser, Kristallzucker und Apfelbrand aufkochen.
- Apfelscheiben einlegen, blanchieren und herausnehmen.
- Den Saft auf ein Drittel reduzieren.

- Die Knödel kochen.

- Den reduzierten Saft aufkochen, Butterwürfel zugeben, schwenken und den Saft dadurch binden.
- Apfelscheiben einlegen und warm stellen.

- Knödel herausnehmen, kurz abtropfen lassen, in Butter tauchen, in der Haselnussmischung rollen und anzuckern.

- Pro Portion drei Apfelscheiben auf einem Teller anrichten, in die Mitte jeder Scheibe einen Knödel setzen und mit Mostschaumsauce fertig anrichten.



Topfenknödel

15 Portionen à 2 Stück
Kochzeit: 12 Minuten

Topfenknödelmasse:

470 g	*trockener Topfen (10 % F. i. T.)*
180 g	*weiche Butter*
120 g	*Eigelb*
90 g	*Eiweiß*
35 g	*Kristallzucker*
18 g	*Vanillezucker*
4 g	*Salz*
300 g	*Sauerrahm*
210 g	*getrocknetes, entrindetes, in kleine Würfel geschnittenes Weißbrot*
180 g	*Mehl*
90 g	*Grieß*

geröstete Brösel (Seite 13)

150 g	*flüssige Butter zum Nappieren*

Vanillepuderzucker

900 g	*beliebige Fruchtsauce, Zwetschkenröster (Seite 58–60) oder Kompott*

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Passierten Topfen, Butter, Eigelb, Eiweiß, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz in der Rührmaschine kurz mischen.
- Die restlichen Zutaten mit einem Kochlöffel einrühren und zwei bis drei Stunden kühl stellen.
- Nochmals mischen und zu Knödeln formen.
- In leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz aufwallen lassen und nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Herausnehmen und kurz abtropfen lassen.
- In den gerösteten Bröseln rollen, mit je einem Kaffeelöffel Butter nappieren und anzuckern.
- Pro Portion zwei Stück mit gewählter Beilage anrichten und evtl. mit geschlagenem Obers garnieren.

Topfennockerln

15 Portionen à 2 Stück
Kochzeit: 6 Minuten

Topfennockerlmasse:

1 000 g	*Topfen (20 % F. i. T.)*
250 g	*Sauerrahm*
250 g	*Mehl*
200 g	*Vollei*
4 g	*Salz*

geröstete Brösel (Seite 13)

Vanillepuderzucker

750 g	*Preiselbeersauce (Seite 59)*

- Topfen, Sauerrahm, Mehl, Vollei und Salz kurz mischen und etwa zwei Stunden kühl stellen.
- Nockerln formen.
- In leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen, kurz aufwallen lassen und nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Herausnehmen und kurz abtropfen lassen.
- In den gerösteten Bröseln wenden und anzuckern.
- Pro Portion zwei Nockerln mit Preiselbeersauce anrichten.

Die Nockerln entweder mit zwei nassen Löffeln formen oder mit einem nassen Löffel aus der Masse ausstechen.

Powidltascherln

10 Portionen à 3 Stück
Kochzeit: 6 Minuten

Kartoffelteig (Seite 12)

300 g	*Powidl, Puderzucker und Rum zum Füllen*

geröstete Brösel (Seite 13), Zimt

Vanillepuderzucker

- Kartoffelteig 4 mm dünn ausrollen.
- In 70 mm große Quadrate schneiden und die Ränder mit Wasser befeuchten.
- Powidl (evtl. mit Puderzucker und Rum abschmecken) in die Mitte dressieren, zu Dreiecken zusammenlegen und die Ränder festdrücken.
- In leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz aufwallen lassen und nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Geröstete Brösel mit etwas Zimt aromatisieren.
- Powidltascherln herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in den gerösteten Bröseln wenden.
- Je drei Stück auf einem Teller anrichten und leicht anzuckern.

Variationen: Powidltascherln mit flüssiger Butter nappieren, evtl. mit geriebenen Walnüssen oder gerösteten geriebenen Haselnüssen bestreuen und mit Vanillepuderzucker oder Vanille-Zimt-Puderzucker anzuckern.



Nudeln

Nein, keine Spaghetti! Die Bezeichnung führt in die Irre. Es handelt sich dabei vielmehr um eine Art Nocken. Aber auch das ist wieder nicht ganz richtig! Eher um so etwas Ähnliches wie die italienischen Gnocchi, nur größer. Und damit wäre nun die Sprachverwirrung perfekt. Im österreichisch-bayrischen Raum wird eben so manches Nudel genannt, was mit der landläufigen Vorstellung von Nudeln nur wenig gemein hat. So, wie auch vieles als Mehlspeise bezeichnet wird, was zu seiner Zubereitung nur wenig oder gar kein Mehl verlangt.

Die folgenden Rezepte werden aus Erdäpfelnudeln (Nudeln aus Kartoffelteig) hergestellt und mit den unterschiedlichsten Zutaten vollendet.



Erdäpfelnudeln

1 600 g ungekochte Erdäpfelnudeln
Kochzeit: 5 Minuten

Kartoffelteig (Seite 12)

- Kartoffelteig zu 30 mm dicken Strängen rollen und diese in 15 mm breite Teilchen schneiden.
- Die Teilchen auf der Arbeitsplatte mit den hohlen Handflächen zu spitzovalen Nudeln (Nocken) formen.
- In leicht gesalzenem, kochendem Wasser kurz aufwallen lassen und zugedeckt nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken, abseihen und auf einem Gitter flach liegend abtropfen lassen.

Bei rationeller Herstellung die geschnittenen Teigteilchen mit Mehl stauben (damit sie nicht zusammenkleben), locker mischen und wie die handgeformten Nudeln vollenden.
Zur Tiefkühllagerung die Nudeln locker aufgelegt tiefkühlen, in portionsgerechte Einheiten abpacken, tiefkühlen und bei Bedarf fertig stellen.

Bröselnudeln

20 Dessertportionen à 80 g ungekochte Erdäpfelnudeln

Erdäpfelnudeln

geröstete Brösel (Seite 13)

pro Portion:
30 g geröstete Brösel
Vanillepuderzucker
70 g Apfelmus (Seite 58) oder Apfel-, Kirschen- oder Marillenkompott

- Die Erdäpfelnudeln zubereiten.
- In den heißen Bröseln schwenken und etwas nachwärmen.
- Portionieren, anzuckern und mit gewählter Beilage servieren.

Grießnudeln

20 Dessertportionen à 80 g ungekochte Erdäpfelnudeln

Erdäpfelnudeln

200 g Butter
250 g Grieß
300 g Milch

pro Portion:
Zimtzucker
Vanillepuderzucker
70 g beliebige Fruchtsauce (Seite 58) oder Kompott

- Die Erdäpfelnudeln zubereiten.
- Butter in der Pfanne erhitzen, Grieß zugeben und hell rösten.
- Mit Milch aufgießen und ca. drei Minuten bei schwacher Hitze dünsten.
- Nudeln zugeben, durchschwenken und bei etwa 150 °C unter mehrmaligem Wenden im Backrohr einige Minuten ziehen lassen.
- Portionieren, reichlich mit Zimtzucker bestreuen, mit Vanillepuderzucker leicht anzuckern und mit gewählter Beilage servieren.

Mohnnudeln

16 Dessertportionen à 100 g ungekochte Erdäpfelnudeln

Erdäpfelnudeln

Mohnmischung (siehe Germknödel, Seite 32)

pro Portion:
20 g Butter
30 g Mohnmischung

Vanillepuderzucker

- Die Erdäpfelnudeln zubereiten.
- Butter in der Pfanne erhitzen, Nudeln zugeben, durchschwenken und etwas nachwärmen.
- Portionieren, mit Mohnmischung bestreuen und leicht anzuckern.

Nussnudeln

16 Dessertportionen à 100 g ungekochte Erdäpfelnudeln

Erdäpfelnudeln

Nussmischung:
420 g geriebene Walnüsse
180 g gesiebter Puderzucker
20 g Vanillezucker

pro Portion:
20 g Butter
30 g Nussmischung

Herstellung wie Mohnnudeln, jedoch anstelle von Mohnmischung mit Nussmischung bestreuen.



Puddings

Die Bezeichnung stammt eindeutig aus England, obwohl mit dem namensgebenden Plumpudding etwas ganz anderes gemeint ist. Der Sache schon näher kommt der italienische Bodino und der Zubereitung nach sind die warmen Puddings eher mit den französischen Soufflees verwandt. Von ihnen unterscheiden sich diese Dunstkoche vor allem dadurch, dass sie nach der Gare im Wasserbad oder Dampf (Dunst) aus der Form gestürzt und mit passenden Saucen serviert werden. Diese Saucen auf Frucht-, Wein- oder Milchbasis geben dem Pudding dann auch oft seinen Namen. So wird aus dem Vanillepuding mit Erdbeersauce der Erdbeerpudding, mit Himbeersauce wird er zum Himbeerpudding und so fort.

Warme Puddings oder Dunstkoche werden hauptsächlich aus Béchamelmassen oder nach eigenen Rezepten (zB Mohr im Hemd) hergestellt.

Vanillepudding

12 Portionen

Vanillepuddingmasse (siehe Puddinggrundmasse, Seite 10)

600 g heiße Schokoladesauce (Seite 61)

- Vanillepudding mit heißer Schokoladesauce servieren.

Variationen:

Erdbeerpudding: Vanillepudding mit Erdbeersauce (Seite 58)
Himbeerpudding: Vanillepudding mit Himbeersauce (Seite 58)
Waldbeerpudding: Vanillepudding mit Waldbeerenmischung (Seite 60)



Grießpudding mit heißen Himbeeren

12 mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Puddingformen
Kochzeit: 30 Minuten

Puddingmasse:

500 g	Milch
60 g	Butter
10 g	Vanillezucker
1 g	Salz
120 g	grober Grieß
100 g	Eigelb
150 g	Eiweiß
80 g	Kristallzucker

Heiße Himbeeren:

400 g	Himbeersauce (Seite 58)
20 g	Himbeergeist (40 Vol.-%)
200 g	Himbeeren

Puddingmasse:
- Milch, Butter, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Grieß unter ständigem Rühren zugeben und quellen lassen.
- Kurz überkühlen lassen.
- Eigelb schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Eigelb mit der noch heißen Grießmasse mischen und in den Schnee melieren.

- Die Puddings kochen (siehe Puddinggrundmasse, Seite 10).

Heiße Himbeeren:
- Die Himbeersauce erhitzen.
- Alkohol und Himbeeren zugeben, durchschwenken und nochmals heiß machen.

- Die Puddings stürzen und mit heißen Himbeeren servieren.

Kabinettpudding

12 mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Puddingformen
Kochzeit: 40 Minuten

Puddingmasse:

270 g	Biskuit- oder helle Massenreste
120 g	Vollei
70 g	Eigelb
100 g	Puderzucker
8 g	Vanillezucker
1 g	Salz
750 g	Milch
600 g	Weinchaudeau (Seite 61)

- Biskuitreste in Würfel schneiden und in die Formen bis knapp zum Rand einfüllen.

- Vollei, Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und Salz verrühren, Milch zugeben und glatt rühren.

- Die Formen damit auffüllen und in eine Kasserolle stellen.
- Diese mit kochendem Wasser bis zur halben Formenhöhe füllen, nahe dem Siedepunkt pochieren.

- Die Puddings stürzen und mit Weinchaudeau nappieren.

Den präzisen Garpunkt durch Anstechen mit einem kleinen Messer überprüfen, dabei darf keine flüssige Masse hochkommen.

Mandel- oder Nusspudding

12 mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Puddingformen
Kochzeit: 30 Minuten

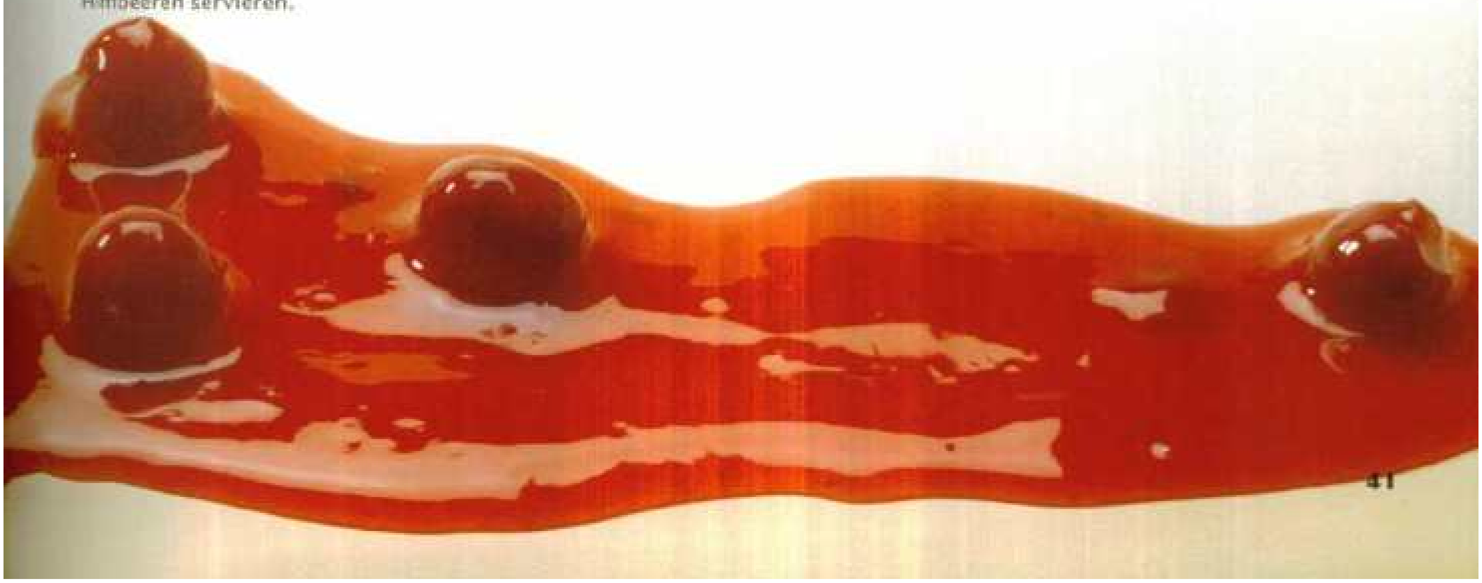
Puddingmasse:

200 g	altbackene, entrindete Semmeln oder Toastbrot
250 g	Milch
120 g	Butter
8 g	Vanillezucker
1 g	Salz
120 g	Eigelb
220 g	geriebene Mandeln oder Walnüsse
180 g	Eiweiß
120 g	Kristallzucker
600 g	gebundene Weichseln (Seite 58)
250 g	Honigrahm (Seite 60)

- Semmeln in Milch einweichen, ausdrücken und passieren.
- Butter mit Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Die Semmelmasse und Mandeln bzw. Nüsse einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Nuss- bzw. Mandelmasse einmelieren.

- Die Puddings kochen (siehe Puddinggrundmasse, Seite 10).

- Stürzen, mit gebundenen Weichseln und je einem Löffel Honigrahm anrichten.



Mohnpudding mit Mandelsauce

12 mit Butter bestrichene, mit geriebenem Mandelkrokant bestreute Puddingformen
Kochzeit: 35 Minuten

Puddingmasse:

250 g	*altbackene, entrindete Semmeln oder Toastbrot*
300 g	*Milch*
120 g	*Butter*
8 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
0,7 g	*Zimt*
120 g	*Eigelb*
30 g	*Rum*
150 g	*gemahlener Mohn*
180 g	*Eiweiß*
120 g	*Kristallzucker*

Mandelsauce:

800 g	*Vanillesauce (Seite 61)*
80 g	*Amaretto*

grob geriebener Mandelkrokant

Puddingmasse:
- Semmeln in Milch einweichen, ausdrücken und passieren.
- Butter mit Vanillezucker, Salz und Zimt schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Rum, die Semmelmasse und Mohn einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Mohnmasse einmelieren.

- Die Puddings kochen (siehe Puddinggrundmasse, Seite 10).

Mandelsauce:
- Vanillesauce und Amaretto mischen.

- Die Puddings stürzen, mit Mandelsauce anrichten und diese locker mit Mandelkrokant bestreuen.

Weinpudding mit Himbeerjoghurt

12 mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Puddingformen
Kochzeit: 25 Minuten

Puddingmasse:

420 g	*Weißwein*
5 g	*Zitronenschale*
1 g	*Salz*
90 g	*Butter*
90 g	*Mehl*
140 g	*Eigelb*
210 g	*Eiweiß*
150 g	*Kristallzucker*

Himbeerjoghurt:

300 g	*Himbeeren*
ca. 100 g	*Puderzucker*
300 g	*Joghurt*

Puddingmasse:
- Wein mit Zitronenschale und Salz aufkochen.
- Butter zerlassen und das Mehl einrühren.
- Mit dem kochenden Wein aufgießen und abrösten, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
- Kurz überkühlen lassen.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, ein Viertel mit der Béchamelmasse mischen und den restlichen Schnee einmelieren.

- Die Puddings kochen (siehe Puddinggrundmasse, Seite 10).

Himbeerjoghurt:
- Himbeeren mit einer Gabel grob zerdrücken.
- Mit Puderzucker mischen und mit dem Joghurt verrühren.

- Die Puddings stürzen und mit Himbeerjoghurt anrichten.

Schokoladepudding

12 mit Butter bestrichene, mit Puder zucker bestreute Puddingformen
Kochzeit: 30 Minuten

Béchamelmasse:

300 g	*Milch*
12 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
90 g	*Butter*
60 g	*Mehl*
80 g	*flüssige Kuvertüre*
140 g	*Eigelb*
210 g	*Eiweiß*
100 g	*Kristallzucker*
200 g	*Ribiselsauce (Seite 59)*
20 g	*Cassislikör*
600 g	*Vanillesauce (Seite 61)*

- Die Ribiselsauce zubereiten und auskühlen lassen.
- Likör zugeben.

- Milch mit Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Butter zerlassen und das Mehl einrühren.
- Mit der kochenden Milch aufgießen und abrösten, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
- Kurz überkühlen lassen.
- Kuvertüre zugeben.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, ein Drittel mit der Béchamelmasse mischen und in den restlichen Schnee melieren.

- Die Puddings kochen (siehe Puddinggrundmasse, Seite 10).

- Stürzen, mit Ribisel- und Vanillesauce anrichten.



Mohr im Hemd

12 mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Puddingformen
Kochzeit: 30 Minuten

Puddingmasse:

150 g	*altbackene, entrindete Semmeln oder Toastbrot*
180 g	*Milch*
180 g	*Butter*
150 g	*flüssige Kuvertüre*
8 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
120 g	*Eigelb*
140 g	*geriebene Walnüsse oder Mandeln*
100 g	*Semmelbrösel*
180 g	*Eiweiß*
140 g	*Kristallzucker*
600 g	*heiße Schokoladesauce (Seite 61)*
400 g	*leicht gesüßtes geschlagenes Obers*

- Semmeln in Milch einweichen, ausdrücken und passieren.
- Butter mit Kuvertüre, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Die Semmelmasse, Nüsse und Semmelbrösel einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Schokolademasse einmelieren.
- Die Puddings kochen (siehe Puddinggrundmasse, Seite 10).
- Stürzen, mit heißer Schokoladesauce und geschlagenem Obers anrichten.

Schokolade-Reis-Pudding

12 mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Puddingformen
Kochzeit: 30 Minuten

Puddingmasse:

110 g	*Rundkornreis*
500 g	*Milch*
50 g	*Butter*
10 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
80 g	*flüssige Kuvertüre*
100 g	*Eigelb*
120 g	*Eiweiß*
80 g	*Kristallzucker*
600 g	*heiße Vanillesauce (Seite 61)*
200 g	*Preiselbeerkompott (Seite 59)*

- Reis waschen, blanchieren und abseihen.
- Milch mit Butter, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Reis zugeben, aufkochen lassen und weich dünsten.
- Kuvertüre zugeben und überkühlen lassen.
- Eigelb schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Die Reismasse mit der Eigelbmasse mischen und in den Schnee melieren.
- Die Puddings kochen (siehe Puddinggrundmasse, Seite 10).
- Stürzen, mit Vanillesauce und Preiselbeerkompott anrichten.

Topfenpudding

12 mit Butter bestrichene, mit Puderzucker bestreute Puddingformen
Kochzeit: 23–30 Minuten

Puddingmasse:

300 g	*Topfen (20 % F. i. T.)*
300 g	*Sauerrahm*
40 g	*Eigelb*
25 g	*Weizenpuder*
25 g	*Trockenmilch*
10 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
4 g	*Zitronenschale*
100 g	*Eiweiß*
75 g	*Kristallzucker*
400 g	*Erdbeersauce (Seite 58)*
150 g	*Erdbeeren (je nach Größe in 4–6 Stücke schneiden)*

- Passierten Topfen, Sauerrahm, Eigelb, Weizenpuder, Trockenmilch, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale glatt rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die relativ flüssige Topfenmasse mit der Schneerute vorsichtig einmelieren.
- Die Puddings kochen (siehe Puddinggrundmasse, Seite 10).
- Erdbeerstücke mit Erdbeersauce mischen.
- Die Puddings stürzen und mit Erdbeersauce oder heißer Sauce Bischof (Seite 60) anrichten.



Früchte in Backteig

Fast jede Frucht eignet sich für diese Art von Süßspeise. Seien es heimische Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Marillen, Pfirsiche und Zwetschken oder Früchte aus südlicheren Gegenden wie Bananen, Feigen oder Ananas. Aber auch die Blütendolden vom Holunder (in Österreich kurz Holler genannt) oder Akazienblüten lassen sich mit Backteig überziehen. Lediglich Zitrusfrüchte wie Orangen oder Mandarinen sind nicht unbedingt zum Ausbacken geeignet.

Zwei Dinge sind allerdings das Um und Auf für ein gelungenes Ergebnis: Das Erste ist die Güte der verwendeten Früchte. Der beste Backteig der Welt kann matschige Birnen, angeschlagene Äpfel oder schon weiche Erdbeeren nicht mehr retten. Gefragt sind also frische und noch feste Früchte von bester Qualität. Und Sauberkeit sollte hier eigentlich nicht erörtert werden müssen! Das Zweite ist – genau wie bei allen anderen Fettgebäcken – die richtige Wahl des Backfettes: Butterbackfette oder geschmacksneutrales Pflanzenöl. Wichtig ist natürlich auch die Temperatur. 160 °C sollten möglichst nicht überschritten werden, will man die Qualität des Fettes nicht beeinträchtigen. Bei niedrigerer Temperatur saugt der Teig das Fett auf und braucht dann auch länger zum Durchbacken. Die Früchte sollen, eingehüllt in Backteig, schwimmend beiderseits goldbraun gebacken und anschließend zum Abtropfen auf ein Küchenkrepppapier weggesetzt werden.

Eine Variante besonderer Art: Verschiedene gebackene Früchte mit heißem Honig beträufeln und mit frisch gerösteten Splittermandeln locker bestreuen.

Gebackene Apfelspalten (gebackene Apfelscheiben)

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

1 500 g Äpfel

100 g Puderzucker
60 g Rum
60 g Zitronensaft

Milchbackteig (Seite 11)

Butterschmalz zum Backen

Vanille-Zimt-Puderzucker

- Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in 10 mm dicke Scheiben schneiden.
- Puderzucker, Rum und Zitronensaft mischen.
- Apfelscheiben damit bepinseln und 30 Minuten ziehen lassen.
- Den Backteig herstellen.
- Apfelscheiben durch den Backteig ziehen, goldbraun backen und abtropfen lassen.
- Portionieren und leicht anzuckern.

Gebackene Bananen

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

2 000 g Bananen

Weinbackteig (Seite 11)

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Ribiselsauce (Seite 59)

- Den Backteig herstellen.
- Bananen schälen und je nach Größe in vier bis fünf Stücke (Stoppel) schneiden.
- Durch den Backteig ziehen, rasch goldbraun backen und abtropfen lassen.
- Portionieren, leicht anzuckern und mit Ribiselsauce servieren.

Gebackene Birnenspalten

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

2 000 g Birnen

120 g Puderzucker
80 g Williams-Birnen-Brand
80 g Zitronensaft

Mehl, Vollei und Kokosflocken zum Panieren

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Himbeersauce (Seite 58)

- Birnen schälen, entkernen und in sechs bis acht Spalten schneiden.
- Puderzucker, Williams-Birnen-Brand und Zitronensaft mischen.
- Birnenspalten damit bepinseln und 30 Minuten ziehen lassen.
- Birnenspalten in Mehl, Vollei und Kokosflocken panieren.
- Goldbraun backen und abtropfen lassen.
- Portionieren, leicht anzuckern und mit Himbeersauce servieren.

Gebackene Erdbeeren

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

1 200 g Ananaserdbeeren

Milchbackteig (Seite 11)

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Orangenschaumsauce (Seite 60)

- Erdbeeren waschen, entstielen und auf einem Küchenkrepppapier übertrocknen lassen.
- Den Backteig herstellen.
- Erdbeeren durch den Backteig ziehen, rasch goldbraun backen und abtropfen lassen.
- Portionieren, reichlich anzuckern und mit Orangenschaumsauce servieren.

Gebackene Marillenspalten



12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

2 000 g Marillen
Puderzucker nach Bedarf

Milchbackteig (Seite 11)

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker

- Marillen blanchieren, schälen, halbieren und entsteinen.
- Säuerliche Früchte mit Puderzucker besieben und 30 Minuten ziehen lassen.
- Den Backteig herstellen.
- Marillen durch den Backteig ziehen, goldbraun backen und abtropfen lassen.
- Portionieren und reichlich anzuckern.

Gebackener Holunder (Holunderstrauben)

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

Holunderblüten

Milchbackteig (Seite 11)

Butterschmalz zum Backen

Zimtzucker
600 g Orangenschaumsauce (Seite 60)

- Holunderblüten waschen und auf einem Küchenkrepppapier abtrocknen lassen.
- Den Backteig herstellen.
- Die Holunderblüten am Stängel durch den Backteig ziehen und rasch ausbacken.
- Anzuckern, portionieren und mit Orangenschaumsauce servieren.

Gebackene Feigen

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

36 frische reife Feigen

Weinbackteig (Seite 11)

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Preiselbeersauce (Seite 59)

- Feigen waschen und auf einem Küchenkrepppapier übertrocknen lassen.
- Den Backteig herstellen.
- Feigen durch den Backteig ziehen, goldbraun backen und abtropfen lassen.
- Portionieren, anzuckern und mit Preiselbeersauce servieren.

Gebackene Pfirsichspalten

Herstellung wie gebackene Marillenspalten, jedoch anstelle von Marillen Pfirsiche verwenden.



Wiener Wäschermädeln

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

36 aromatische Marillen
120 g Puderzucker

Marzipanfülle:
400 g Marzipanrohmasse
80 g Marillenbrand

Weinbackteig (Seite 11)
100 g gehobelte Mandeln

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
800 g Vanillesauce (Seite 61)

- Marillen blanchieren, schälen und mit einem dünnen Kochlöffelstiel die Kerne aus den Früchten drücken.
- Mit Puderzucker bestreuen und 30 Minuten ziehen lassen.
- Marzipanrohmasse nach und nach mit Marillenbrand mischen.
- Mit einer kleinen Lochtülle durch die Kernöffnung die Früchte füllen.
- Den Backteig herstellen.
- Marillen durch den Backteig ziehen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und goldbraun backen.
- Portionieren, anzuckern und mit Vanillesauce servieren.

Schlosserbuben

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

60 große, entsteinte Dörrpflaumen

Marzipanfülle:
350 g Marzipanrohmasse
75 g Zwetschkenschnaps

Milchbackteig (Seite 11)

Butterschmalz zum Backen

180 g geriebene Kuvertüre
90 g Puderzucker

- Pflaumen über Nacht in Wasser einweichen.
- Abseihen und auf einem Küchenkrepppapier abtrocknen lassen.
- Marzipanrohmasse nach und nach mit Zwetschkenschnaps mischen.
- Mit einer kleinen Lochtülle durch die Kernöffnung die Früchte füllen.
- Kuvertüre mit Puderzucker mischen.
- Den Backteig herstellen.
- Pflaumen durch den Backteig ziehen, goldbraun backen und abtropfen lassen.
- Mit der Schokolade-Zucker-Mischung bestreuen und pro Portion fünf Stück anrichten.

Anstelle der Marzipanfülle können auch weiße Mandeln zum Füllen verwendet werden.



Arme Ritter (Pofesen)

12 Portionen (Hauptspeise) oder 24 Portionen (Dessert)
Backfetttemperatur: 160 °C

36 Scheiben	Toastbrot
90 g	Powidl
90 g	Marillenkonfitüre
90 g	Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre

Eiermilch:

600 g	Milch
250 g	Vollei
25 g	Vanillezucker

Butterschmalz zum Backen

Zimtzucker

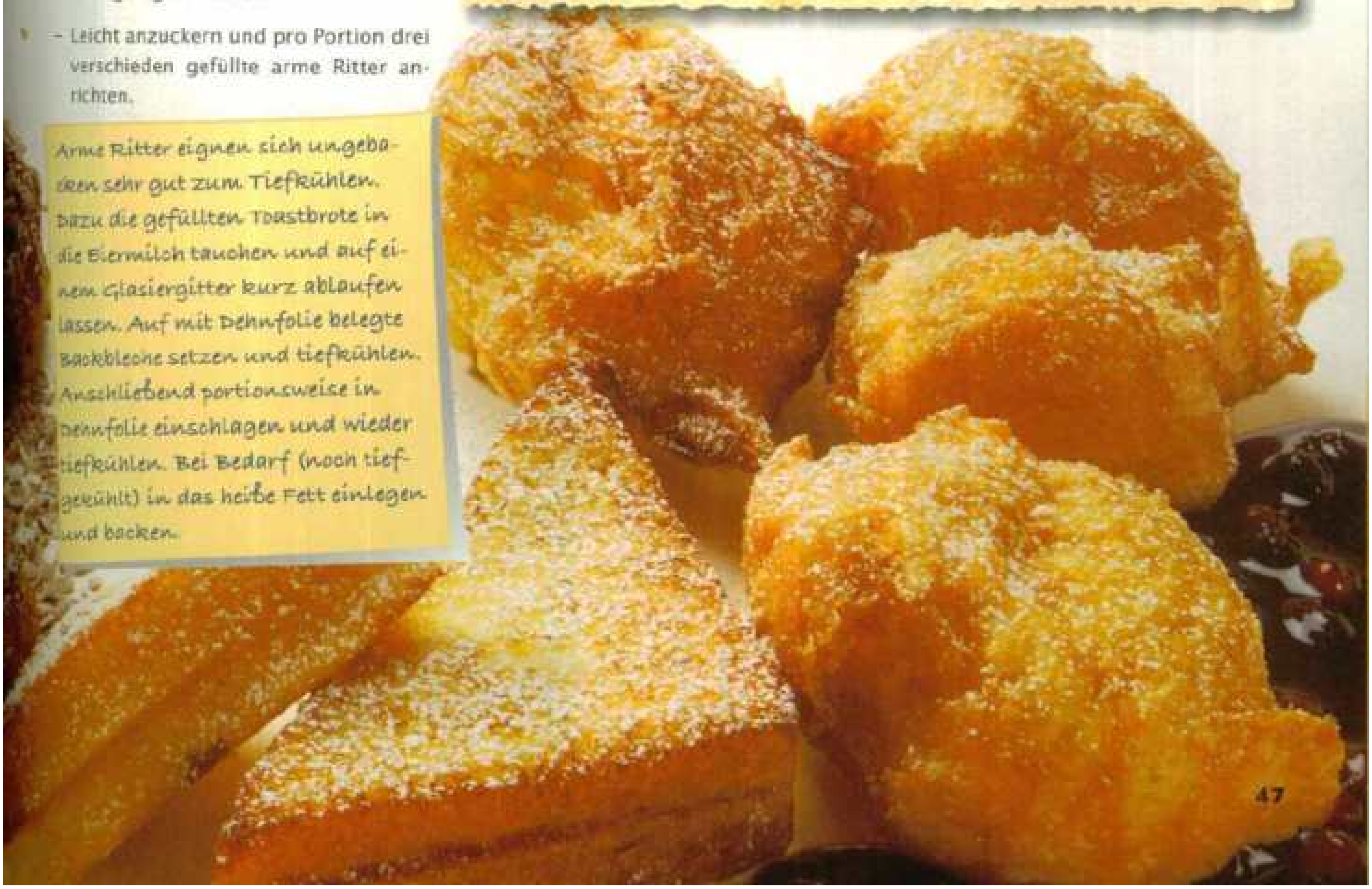
- Je sechs Toastbrotscheiben mit Powidl, Marillenkonfitüre und Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre bestreichen.
- Mit den restlichen Toastbrotscheiben abdecken und diagonal durchschneiden (für Dessertportionen zweimal diagonal durchschneiden).
- Milch, Vollei und Vanillezucker verrühren oder kurz mixen.
- Die gefüllten Dreiecke einige Sekunden in die Eiermilch tauchen und beiderseits goldgelb backen.
- Leicht anzuckern und pro Portion drei verschieden gefüllte arme Ritter anrichten.

Arme Ritter eignen sich ungebacken sehr gut zum Tiefkühlen. Dazu die gefüllten Toastbrote in die Eiermilch tauchen und auf einem Glasiergitter kurz ablaufen lassen. Auf mit Dehnfolie belegte Backbleche setzen und tiefkühlen. Anschließend portionsweise in Dehnfolie einschlagen und wieder tiefkühlen. Bei Bedarf (noch tiefgekühlt) in das heiße Fett einlegen und backen.

Sonstiges Fettgebäck

Als arme Ritter tauchen die Pofesen schon in einem Kochbuch aus dem 14. Jahrhundert auf. Im Verein mit Schlosserbuben, Wiener Wäschermädeln, gebackenen Mäusen, Strauben, Topfennockerln und vielem anderen mehr hat das „Schmalzgebackene" seinen Weg von der bäuerlichen Küche bis hinein in die k. u. k. Hofküche gefunden, wo es dankbare Gaumen vorfand. Denn die habsburgischen Herrscher hatten eine Vorliebe für süßes Backwerk. Das belegt nicht zuletzt eine noch heute in der Wiener Hofburg bestehende Zuckerbäckerstiege. Wurden ehedem die Pofesen noch aus altbackenen Brotschnitten oder bestenfalls aus einem nicht mehr ganz frischen Striezel hergestellt, so verwendet man heute in Scheiben geschnittenes Toastbrot. Auch musste das üppige Schweineschmalz besser bekömmlichem Pflanzenfett oder Butterschmalz weichen.

Das für diese Art Gebäck verwendete Fett sollte von bester Qualität sein und einen hohen Qualmpunkt haben. Geschmacksneutrales und hitzebeständiges Öl eignet sich gut. Butterschmalz verleiht dem Gebäck ein besonderes Aroma. Die Fetttemperatur sollte 160 °C möglichst nicht überschreiten. Die Backzeit richtet sich nach der Farbe und kann durch eine Probe überprüft werden. Das fertige Gebäck wird zum Abtropfen auf Küchenkrepppapier weggesetzt.



Brandteignocken (Löffelbrandteig)

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

Brandmasse:

300 g	*Milch*
260 g	*Butter*
10 g	*Kristallzucker*
3 g	*Salz*
260 g	*Mehl*
ca. 400 g	*Vollei*
20 g	*Rum*

Butterschmalz zum Backen

Vanille-Zimt-Puderzucker

600 g	*Himbeer-Wein-Sauce oder beliebige Fruchtsauce (Seite 58)*

- Milch mit Butter, Kristallzucker und Salz aufkochen.
- Mehl einrühren und abrösten, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
- Kurz überkühlen lassen.
- Vollei nach und nach bis zur gewünschten Konsistenz zugeben.
- Rum einrühren.
- Mit einem in heißes Fett getauchten Löffel grobe Nocken ausstechen, in das heiße Backfett legen, anbacken, wenden und fertig backen.
- Anzuckern, portionieren und mit gewählter Beilage servieren.

Die Volleibeigabe ist dann ausreichend, wenn die Masse vollkommen gebunden ist und eine glatte, geschmeidige Konsistenz aufweist. Zu geringer Eieranteil ergibt ein kompaktes Gebäck, durch überhöhte Eierbeigabe läuft die Masse beim Backen auseinander.

Spritzstrauben

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

Brandmasse (siehe Brandteignocken)

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Erdbeersauce (Seite 58)

- Die Brandmasse herstellen.
- Mit einer großen Sterntülle etwa 80 mm lange Teilchen direkt in das heiße Backfett dressieren (mit einem kleinen Messer jedes Teilchen abschneiden), anbacken, wenden und fertig backen.
- Anzuckern, portionieren und mit Erdbeersauce servieren.

Spritzkrapfen

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

Brandmasse (siehe Brandteignocken)

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Weinchaudeau (Seite 61)

- Die Brandmasse herstellen.
- Ein Backtrennpapier in der Größe des Fettbades befetten und abstocken lassen.
- Die Brandmasse mit einer mittelgroßen Sterntülle in Ringen (Ø 50 mm) aufdressieren.
- Das Papier mit der Teigseite nach unten in das heiße Backfett legen und abziehen.
- Ringe anbacken, wenden und fertig backen.
- Anzuckern, portionieren und mit Weinchaudeau servieren

Zuckerstrauben

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

Straubenteig:

160 g	*Mehl*
60 g	*Puderzucker*
5 g	*Vanillezucker*
2 g	*Salz*
180 g	*Eiweiß*
40 g	*Weißwein*

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker

600 g	*Weinchaudeau (Seite 61) oder Fruchtsauce (Seite 58)*

- Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und Salz trocken mischen.
- Eiweiß zu dickflüssiger Konsistenz aufschlagen.
- Mit der Mehlmischung und dem Weißwein kurz zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
- Mit einer kleinen Lochtülle in Portionseinheiten spiralförmig in das heiße Backfett dressieren, anbacken, wenden und knusprig ausbacken.
- Mit einem Gitterlöffel herausnehmen und über eine Rehrückenform legen.
- Anzuckern, portionieren und mit gewählter Beilage servieren.



Topfennockerln

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

Topfenteig:

80 g	*Milch*
20 g	*Germ (Hefe)*
100 g	*Vollei*
50 g	*Puderzucker*
5 g	*Vanillezucker*
4 g	*Zitronenschale*
300 g	*Mehl*
150 g	*Topfen (10 % F. i. T.)*
50 g	*weiche Butter*
4 g	*Salz*

Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker

600 g Apfelmus oder 450 g Erdbeersauce (Seite 58) mit 150 g Erdbeeren (je nach Größe in 4–8 Stücke schneiden) mischen.

- Milch auf etwa 20 °C erwärmen, Germ zugeben und auflösen.
- Vollei, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren.
- Mit gelöstem Germ, Mehl und Topfen zu einem eher weichen Teig verarbeiten.
- Butter und Salz zugeben und fertig mischen.
- Bei etwa 28 °C auf das eineinhalbfache Volumen aufgehen lassen.

- Mit einem in heißes Fett getauchten Löffel Nocken ausstechen, in das heiße Backfett legen, anbacken, wenden und fertig backen.

- Anzuckern, portionieren und mit gewählter Beilage servieren.

Gebackene Mäuse

12 Portionen
Backfetttemperatur: 160 °C

Germteig (Hefeteig) (siehe Einleitung Germteig, Seite 72):

150 g	*Milch*
15 g	*Germ (Hefe)*
60 g	*Eigelb*
30 g	*Puderzucker*
5 g	*Vanillezucker*
4 g	*Zitronenschale*
300 g	*Mehl*
60 g	*weiche Butter*
4 g	*Salz*

Butterschmalz zum Backen

Zimtzucker

800 g Marillensauce (Seite 59)

- Milch auf 20 °C erwärmen, Germ zugeben und auflösen.
- Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren.
- Mit gelöstem Germ und Mehl zu einem eher weichen Teig verarbeiten.
- Butter und Salz zugeben und fertig mischen.
- Bei etwa 28 °C auf das eineinhalbfache Volumen aufgehen lassen.

- Mit einem in heißes Fett getauchten Löffel grobe Nocken ausstechen, in das heiße Backfett legen, anbacken, wenden und fertig backen.

- Anzuckern, portionieren und mit Marillensauce servieren.



Palatschinken

Das ist die böhmisch-ungarisch-österreichische Variante der Pfannkuchen. Der Name selbst ist schon ein kleiner Ausflug in die Sprach- und Kulturgeschichte. Bei den Römern hieß das „placenta", womit ganz allgemein Kuchen gemeint waren. Über Rumänien kam der Pfannkuchen dann zu den Ungarn, die ihn „palacsinta" nannten. Von dort reiste er weiter nach Böhmen und Mähren und unter dem Namen „palacinka" schließlich nach Wien. Hergestellt werden die Palatschinken aus einem dünnflüssigen Pfannkuchenteig ohne Schnee, gebacken in der Palatschinkenpfanne. Benutzt man eine beschichtete Pfanne, bleibt der Teig nicht kleben und ein mit Butterschmalz getränktes Küchenkrepppapier genügt zum Befetten.
Auf einem vorgewärmten Teller lassen sich mehrere Palatschinken warm halten, bevor sie, gefüllt mit Konfitüre, Topfen, Powidl, Nüssen, Mohn, Früchten oder Eis auf den Tisch kommen.

Türkische Palatschinken

12 Portionen à 2 Stück

Palatschinkenteig (Seite 11)

Nussmischung:

360 g	*geriebene Walnüsse*
120 g	*Puderzucker*
10 g	*Vanillezucker*
ca. 250 g	*Honig*

- Walnüsse mit Puderzucker und Vanillezucker mischen.
- Die Palatschinken backen.
- Mit der Nussmischung bestreuen, einrollen und anrichten.
- Honig erhitzen, evtl. mit etwas Wasser verdünnen und die Palatschinken damit nappieren.

Böhmische Palatschinken

12 Portionen à 2 Stück

Palatschinkenteig (Seite 11)

500 g	*Powidl, Puderzucker und Rum zum Füllen*

Vanillepuderzucker

750 g	*Honigrahm (Seite 60)*

- Powidl evtl. mit Puderzucker und Rum abschmecken.
- Die Palatschinken backen.
- Mit Powidl bestreichen, einrollen und anzuckern.
- Portionieren und mit Honigrahm anrichten.

Palatschinken mit Konfitüre

12 Portionen à 2 Stück

Palatschinkenteig (Seite 11)

Marillen-, Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre, Apfelmus (Seite 58) usw. zum Füllen

Vanillepuderzucker

- Die Palatschinken backen.
- Mit beliebiger Konfitüre bestreichen und einrollen.
- Portionieren und anzuckern.

Palatschinken mit Vanilleeis und Waldbeeren

12 Portionen à 1 Stück

Palatschinkenteig (Seite 11, halbe Rezeptmenge)

Vanilleeis (Seite 203)

720 g	*Waldbeerenmischung (Seite 60)*
500 g	*leicht gesüßtes geschlagenes Obers*

- Die Palatschinken backen und warm halten.
- Mit je zwei Kugeln Vanilleeis einrollen.
- Portionieren, mit der Waldbeerenmischung und geschlagenem Obers servieren.



Nusspalatschinken

12 Portionen à 2 Stück

Palatschinkenteig (Seite 11)

Nussfülle:

150 g	Milch
90 g	Kristallzucker
15 g	Vanillezucker
300 g	geriebene Walnüsse
30 g	Rum
40 g	grob gehackte Walnüsse

750 g	Orangenschaumsauce (Seite 60)
350 g	Preiselbeerkompott (Seite 59)

- Milch mit Kristallzucker und Vanillezucker aufkochen.
- Geriebene Walnüsse und anschließend Rum einrühren.
- Die Palatschinken backen.
- Je zur Hälfte mit Nussfülle bestreichen, mit grob gehackten Walnüssen locker bestreuen und zu Dreiecken zusammenlegen.
- Pro Portion zwei Stück überlappend auf einen Dessertteller legen, mit Orangenschaumsauce nappieren und mit Preiselbeerkompott servieren.

Weichselpalatschinken

12 Portionen à 2 Stück

Palatschinkenteig (Seite 11)

720 g gebundene Weichseln (Seite 58)

Vanillepuderzucker

Haselnusseis (Seite 203)

500 g leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Die Palatschinken backen.
- Mit gebundenen Weichseln füllen und zu Dreiecken zusammenlegen.
- Portionieren, anzuckern, mit je einer Kugel Haselnusseis und geschlagenem Obers servieren.

Zitronenpalatschinken

12 Portionen à 2 Stück

Palatschinkenteig (Seite 11)

Puderzucker und Zitronensaft nach Geschmack

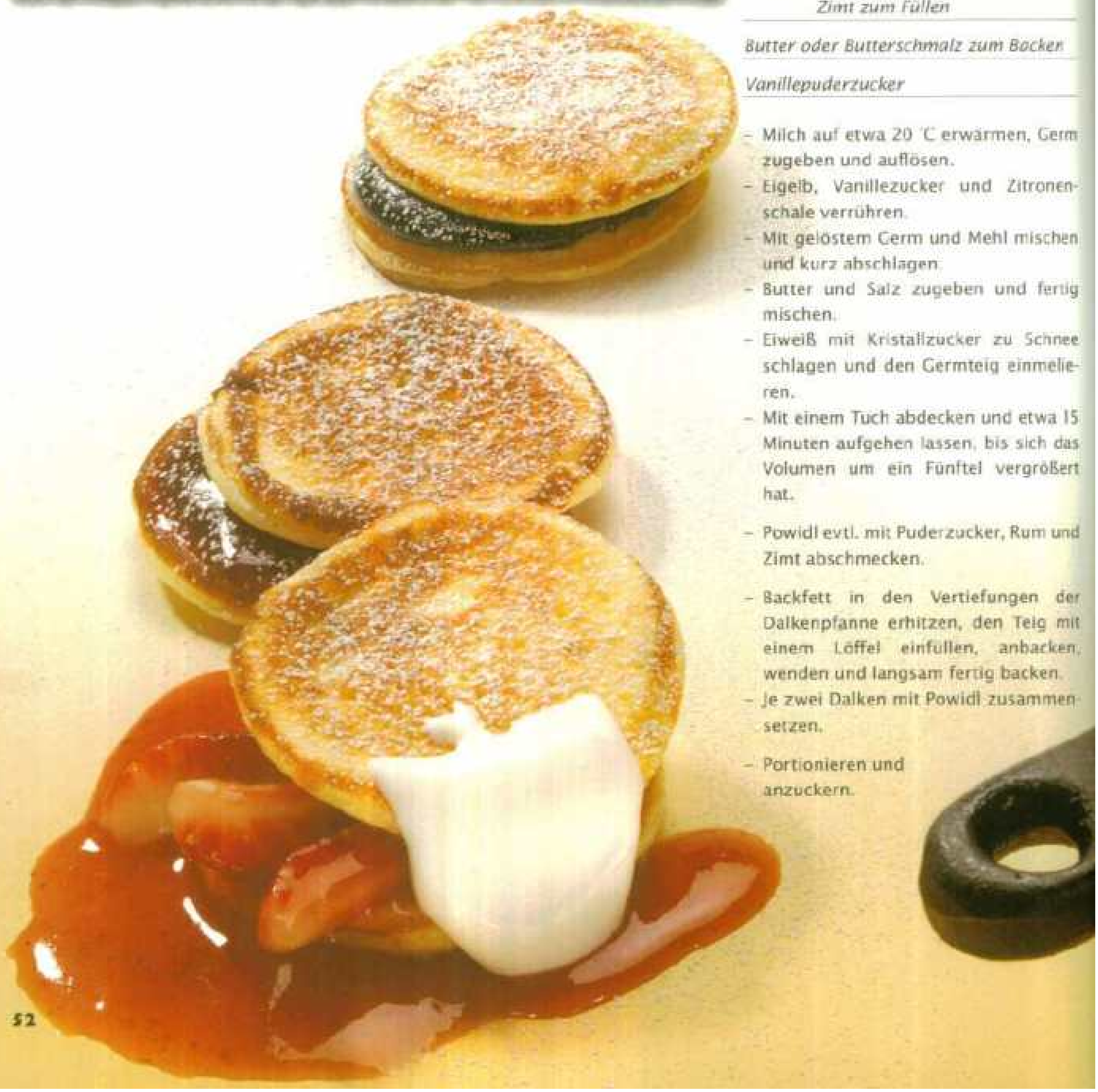
Vanillepuderzucker

- Die Palatschinken backen.
- Mit Puderzucker bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln, einrollen oder zu Dreiecken zusammenlegen.
- Portionieren und anzuckern.



Dalken

Liwanzen oder böhmische Dalken sind wichtige Bestandteile der böhmisch-österreichischen „Mehlspeis-Kuchl". Je zwei Stück dieser kleinen, etwas dicklichen Pfannkuchen werden mit Konfitüre, Frucht-, Nuss- oder Mohnfülle zusammengesetzt. Beim Original findet sich in der Mitte mit Rum verrührter Powidl. Der Teig ist ein leichter Germteig (Hefeteig) oder ein Pfannkuchenteig, gebacken in der so genannten Dalkenpfanne. Das ist eine beschichtete oder gusseiserne Pfanne mit runden Vertiefungen von 70 bis 80 mm Durchmesser und etwa 5 mm Tiefe. Die Dalken können aber auch in einer Spiegeleierpfanne oder, mit dem Löffel geformt, in einer Omelettenpfanne gebacken werden.



Böhmische Dalken aus Germteig (Hefeteig)

12 Portionen à 2 Stück

Pfannkuchenteig:

15 g	Germ (Hefe)
360 g	Milch
80 g	Eigelb
8 g	Vanillezucker
4 g	Zitronenschale
260 g	Mehl
40 g	weiche Butter
4 g	Salz
60 g	Eiweiß
40 g	Kristallzucker
200 g	Powidl, Puderzucker, Rum und Zimt zum Füllen

Butter oder Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker

- Milch auf etwa 20 °C erwärmen, Germ zugeben und auflösen.
- Eigelb, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren.
- Mit gelöstem Germ und Mehl mischen und kurz abschlagen.
- Butter und Salz zugeben und fertig mischen.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und den Germteig einmelieren.
- Mit einem Tuch abdecken und etwa 15 Minuten aufgehen lassen, bis sich das Volumen um ein Fünftel vergrößert hat.
- Powidl evtl. mit Puderzucker, Rum und Zimt abschmecken.
- Backfett in den Vertiefungen der Dalkenpfanne erhitzen, den Teig mit einem Löffel einfüllen, anbacken, wenden und langsam fertig backen.
- Je zwei Dalken mit Powidl zusammensetzen.
- Portionieren und anzuckern.

Böhmische Dalken aus Milchteig

12 Portionen à 2 Stück

Pfannkuchenteig:

260 g	Mehl
2 g	Backpulver
360 g	Milch
60 g	Eigelb
10 g	Vanillezucker
15 g	Rum
2 g	Salz
90 g	Eiweiß
75 g	Kristallzucker

Butter oder Butterschmalz zum Backen

200 g Powidl oder Erdbeer-, Marillen-, Brombeerkonfitüre usw. zum Füllen

Vanillepuderzucker

- Mehl mit Backpulver versieben und in eine Schüssel geben.
- Milch, Eigelb, Vanillezucker, Rum und Salz verrühren, zwei Drittel mit Mehl glatt rühren und das restliche Drittel kurz einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und den Teig einmelieren.
- Backfett in den Vertiefungen der Dalkenpfanne erhitzen, den Teig mit einem Löffel einfüllen, anbacken, wenden und langsam fertig backen.
- Powidl evtl. mit Puderzucker, Zimt und Rum abschmecken.
- Je zwei Dalken mit Powidl oder Konfitüre zusammensetzen.
- Portionieren, anzuckern und sofort servieren.

Rahmdalken

12 Portionen à 2 Stück

Pfannkuchenteig:

200 g	Mehl
300 g	Sauerrahm
50 g	Milch
120 g	Eigelb
10 g	Vanillezucker
2 g	Salz
180 g	Eiweiß
80 g	Kristallzucker

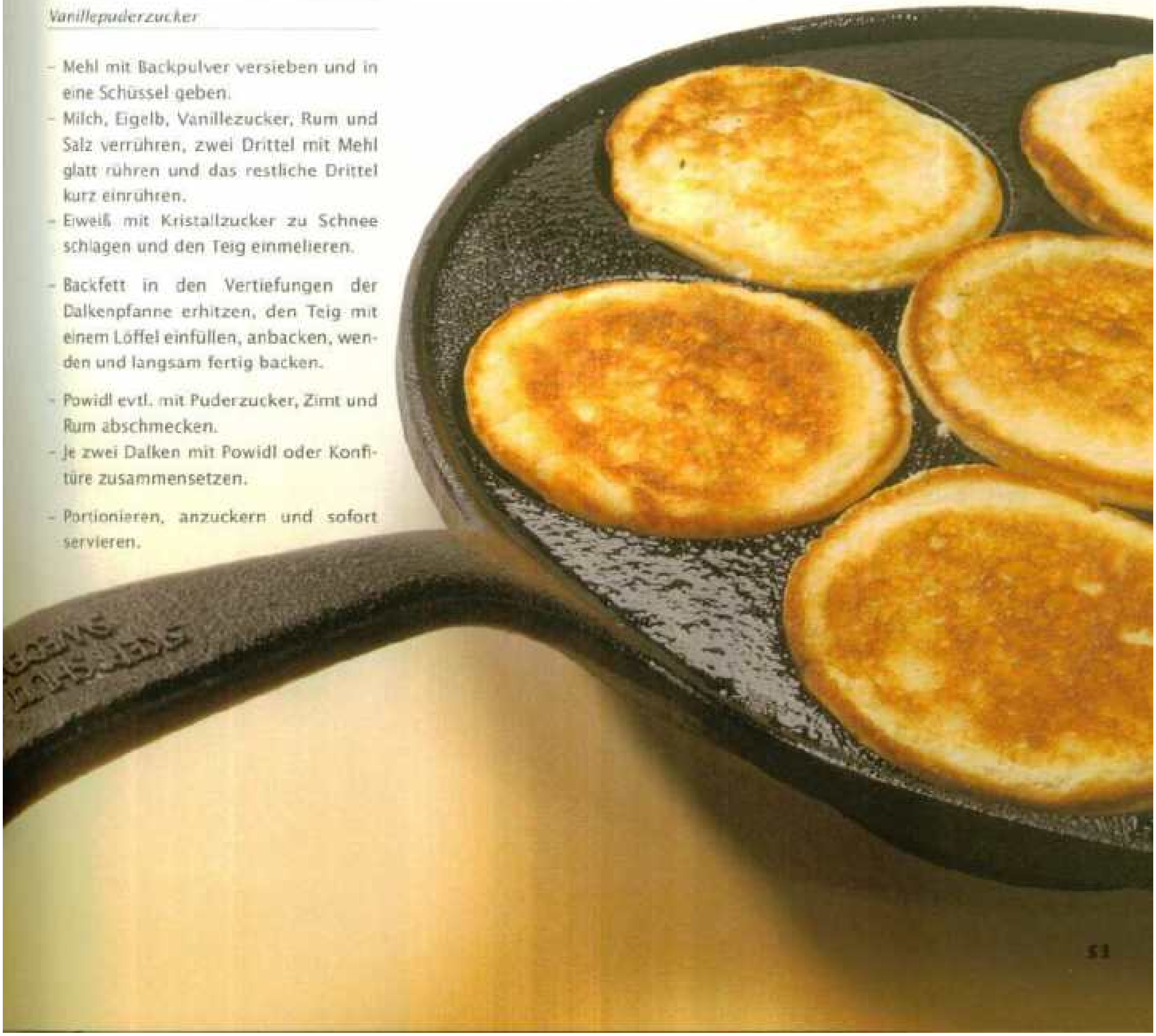
Butter oder Butterschmalz zum Backen

700 g Erdbeersauce (siehe Topfennockerln, Seite 49) oder Ribisel-Heidelbeer-Sauce (Seite 59)

Vanillepuderzucker

150 g Honigrahm (Seite 60)

- Mehl in eine Schüssel geben.
- Sauerrahm, Milch, Eigelb, Vanillezucker und Salz verrühren, zwei Drittel mit Mehl glatt rühren und das restliche Drittel kurz einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und den Teig einmelieren.
- Backfett in den Vertiefungen der Dalkenpfanne erhitzen, den Teig mit einem Löffel einfüllen, anbacken, wenden und langsam fertig backen.
- Pro Portion zwei Dalken auf einem Dessertteller anrichten, mit Fruchtsauce nappieren, die Oberteile auflegen, anzuckern und mit je einem Löffel Honigrahm servieren.



Bei Tisch zubereitete Mehlspeisen

Einfach ausgedrückt versteht man unter Flambieren das Kochen oder wenigstens Fertigkochen von Speisen bei Tisch. Für den Gast spielt dabei das optische Vergnügen, das die züngelnden offenen Flammen bereiten, die Hauptrolle. Im Grunde geschieht Folgendes: Beim Erwärmen der hochprozentigen Spirituosen entsteht Alkoholdampf, der sich bei der Berührung mit der offenen Flamme entzündet. Verbrannt wird aber nur die kleine Menge an überflüssigem Alkohol, die den zarten Geschmack von Sauce und Gericht beeinträchtigen könnte. Durch die Hitze der Flambierflamme werden die verwendeten Spirituosen reduziert (eingekocht) und ihr Aroma geht auf das der Sauce über, veredeln und vollenden sie. Die Flammen karamellisieren den Zucker und geben dem Gericht eine zusätzliche besondere Geschmacksnote. Darin liegt der Sinn der Sache.

Crêpes flambées

Crêpes, eine bretonische Spezialität und beliebte Süßspeise der französischen Küche, sind kleine, mit Obers verfeinerte, hauchdünne Palatschinken, die in Crêpespfannen gebacken werden. Der wesentliche Unterschied zu den bei uns üblicheren Palatschinken liegt in der Art der Füllung, des Anrichtens und der Beilagen. Palatschinken werden hauptsächlich gerollt, Crêpes meist zu Dreiecken zusammengelegt.

Zur Flambierausrüstung gehören ein Tischrechaud mit Spiritus- oder Gasflamme und Flambierpfannen aus Kupfer, die innen säurefest sein müssen. Die Destillate werden erst unmittelbar vor dem Flambieren in die Pfanne gegossen. Dadurch wird das vorzeitige Verdunsten des Alkohols vermieden. Anschließend streut man etwas Zucker in den vorderen Bereich der Pfanne, die jetzt nur noch leicht geneigt werden muss, damit sich der Alkohol an der Rechaudflamme entzündet. Das Arbeiten mit Zündhölzern oder Feuerzeug erübrigt sich. Die flambierten Süßspeisen werden auf warmen großen Tellern (mit Ausnahme von Eisbeigaben) angerichtet und mit dem restlichen Fond übergossen.

Crêpes Suzette

6 Portionen à 2 Stück

Crêpesteig (Seite 11, halbe Rezeptmenge)

100 g	Kristallzucker
60 g	Butter
150 g	Orangensaft
30 g	Zitronensaft
22 g	Orangenschale
50 g	Grand Marnier
50 g	Cognac
30 g	geröstete Splittermandeln

- Die Crêpes backen und warm stellen.
- Kristallzucker schmelzen lassen.
- Butter in Stücken zugeben und mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen.
- Orangenschale zugeben und kochen, bis der Karamell gelöst ist.
- Grand Marnier beigeben.
- Die Crêpes mit Löffel und Gabel mehrmals im Fond wenden und zu Dreiecken zusammenlegen.
- Mit Cognac übergießen und flambieren.
- Portionieren, mit dem restlichen Fond nappieren und mit Splittermandeln bestreuen.



Crêpes Cardinal

6 Portionen à 2 Stück

Crêpesteig (Seite 11, halbe Rezeptmenge)

65 g	Kristallzucker
40 g	Butter
100 g	Orangensaft
20 g	Zitronensaft
15 g	Orangenschale
35 g	Grand Marnier
35 g	Cognac
120 g	Himbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)

Vanilleeis (Seite 203)

250 g	leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Die Crêpes backen und warm stellen.
- Den Fond (siehe Crêpes Suzette) herstellen.
- Die Crêpes mit Löffel und Gabel mehrmals im Fond wenden und zu Dreiecken zusammenlegen.
- Mit Cognac übergießen und flambieren.
- Himbeeren im Fond kurz aufkochen.
- Die Crêpes portionieren, mit Himbeerfond nappieren und mit je einer Kugel Vanilleeis und geschlagenem Obers servieren.

Variationen:

Den Fond (siehe Crêpes Suzette) herstellen, die Crêpes darin wenden und zusammenlegen. Mit Erdbeerlikör und Cognac flambieren. Erdbeerstücke kurz im Fond aufkochen und die portionierten Crêpes damit nappieren. Mit einem Löffel Honigrahm (Seite 60) vollenden.

Den Fond (siehe Crêpes Suzette) herstellen, die Crêpes darin wenden und zusammenlegen. Mit Apfelbrand flambieren. Apfelwürfel im Fond aufkochen und die portionierten Crêpes damit nappieren. Einige Walderdbeeren darüber streuen und mit Pistazieneis (Seite 203) servieren.

Den Fond (siehe Crêpes Suzette) herstellen, die Crêpes darin wenden und zusammenlegen. Mit Cassislikör und Cognac flambieren. Brombeeren kurz im Fond aufkochen und die portionierten Crêpes damit nappieren. Mit Haselnusseis (Seite 203) servieren.





Flambierte Früchte

Aromatische Früchte werden in Butterkaramell kurz gedünstet und mit feinen Likören und Spirituosen flambiert. Das Gericht wird dann nach Belieben mit Eis und geschlagenem Obers vollendet. Frischobst hat eine längere Garzeit als bereits gekochte Kompottfrüchte. Früchte mit festem Fleisch wie Birnen oder Marillen müssen vorher einige Male mit einer Gabel angestochen werden. Damit weichere Obstsorten wie Bananen, Erdbeeren oder Himbeeren nicht unansehnlich werden, sollte man sie nur kurz erhitzen.

Von den nachfolgenden Rezepten lassen sich Variationen durch Kombination von Früchten, Verwendung anderer Fruchtsäfte und Destillate und durch Ergänzung verschiedener Fruchtsaucen, passender Eissorten und von geschlagenem Obers ableiten.

Flambierte Bananen

2 Portionen

2 geschälte, halbierte Bananen
30 g Butter
40 g Rohzucker
60 g Orangensaft
10 g Zitronensaft
10 g Orangenschale
15 g Grand Marnier
20 g Cognac

- Butter erhitzen, Bananen beiderseits kurz anbraten, herausnehmen und warm stellen.
- Butter erhitzen, Rohzucker zugeben und schmelzen lassen.
- Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen.
- Orangenschale zugeben und kochen, bis der Karamell gelöst ist.
- Bananen einlegen und nochmals erhitzen.
- Mit Grand Marnier und Cognac flambieren.

- Bananen portionieren und mit Fond nappieren.

Flambierte Ananasscheiben

2 Portionen

4 geschälte, 10 mm dicke Ananasscheiben
10 g Zitronensaft
50 g Kristallzucker
20 g Butter
60 g Orangensaft
10 g Orangenschale
15 g Curaçao
15 g Cognac
100 g Ananaserdbeeren (geviertelt)

Vanilleeis (Seite 203)

- Den Strunk der Ananasscheiben ausstechen, Scheiben mit Zitronensaft beträufeln.
- Kristallzucker schmelzen lassen.
- Butter, Orangensaft und -schale zugeben und aufkochen.
- Ananasscheiben einlegen und auf kleiner Flamme etwa vier Minuten weich dünsten.
- Mit Curaçao und Cognac flambieren und auf Tellern anrichten.
- Ananaserdbeeren zum Fond geben und kurz aufkochen lassen.

- Ananasscheiben mit Erdbeerfond nappieren und mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

Flambierte Apfelscheiben

2 Portionen

60 g Orangensaft
10 g Zitronensaft
30 g Marillenkonfiture
6 geschälte, vom Kerngehäuse befreite Apfelscheiben, ca. 200 g (Golden Delicious)
30 g Butter
20 g Puderzucker
30 g Rum

80 g leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Orangen- und Zitronensaft mit Konfitüre mischen.
- Butter erhitzen, Apfelscheiben einlegen, braten und dabei etwas Farbe nehmen lassen.
- Mit Puderzucker bestreuen und mit Rum flambieren.
- Mit der Fruchtsauce aufgießen und aufkochen lassen.

- Portionieren und mit geschlagenem Obers servieren.



Flambierte Birnen

2 Portionen

40 g Kristallzucker
20 g Butter
40 g Orangensaft
10 g Zitronensaft
4 pochierte Birnenhälften oder Kompottbirnen
30 g Williams-Birnen-Brand
40 g pürierte Himbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)
40 g Obers

5 g halbierte Pistazien
Pistazieneis (Seite 203)

- Butter erhitzen, Kristallzucker zugeben und schmelzen lassen.
- Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und aufkochen lassen.
- Birnen einlegen und kurz dünsten.
- Mit Williams-Birnen-Brand flambieren.
- Birnen portionieren und warm stellen.
- Himbeermark und Obers zum Fond geben und etwas einkochen.

- Birnen mit Himbeerfond nappieren, mit Pistazien bestreuen und mit je einer Kugel Pistazieneis servieren.

Flambierte Kirschen

2 Portionen

40 g Rohzucker
20 g Butter
80 g Rotwein
10 g Zitronensaft
40 g Erdbeermark
200 g entkernte Kirschen
15 g Cointreau
20 g Kirschwasser

Haselnusseis (Seite 203)
5 g grob gehackte Pistazien

- Butter erhitzen, Rohzucker zugeben und schmelzen lassen.
- Mit Rotwein und Zitronensaft ablöschen und kochen, bis der Zucker vollständig gelöst ist.
- Erdbeermark zugeben und aufkochen.
- Kirschen beigeben und kurz dünsten.
- Mit Cointreau und Kirschwasser flambieren.

- Portionieren, mit Pistazien locker bestreuen und mit je einer Kugel Haselnusseis servieren.

Flambierte Pfirsiche

2 Portionen

4 blanchierte, geschälte Pfirsichhälften oder Kompottpfirsiche
20 g Butter
40 g Kristallzucker
40 g Orangensaft
10 g Zitronensaft
40 g pürierte Erdbeeren oder Himbeeren
30 g Calvados

10 g geröstete Splittermandeln

- Butter erhitzen, Kristallzucker zugeben und schmelzen lassen.
- Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und kochen, bis der Zucker vollständig gelöst ist.
- Fruchtmark beigeben und aufkochen lassen.
- Pfirsiche einlegen und kurz dünsten.
- Mit Calvados flambieren.

- Portionieren, mit Fruchtfond nappieren und mit gerösteten Splittermandeln bestreuen.

Flambierte Marillen

2 Portionen

200 g blanchierte, geschälte Marillenhälften oder Kompottmarillen
20 g Butter
30 g Kristallzucker
40 g Marillenkompottsaft
40 g Marillenkonfitüre
15 g Marillenlikör
20 g Marillenbrand

30 g karamellisierte Haselnüsse (Seite 249)
80 g leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Butter erhitzen, Kristallzucker zugeben und schmelzen lassen.
- Mit Kompottsaft ablöschen und kochen, bis der Zucker vollständig gelöst ist.
- Konfitüre und Marillenlikör zugeben und aufkochen lassen.
- Marillen beigeben und kurz dünsten.
- Mit Marillenbrand flambieren.

- Portionieren, mit karamellisierten Haselnüssen bestreuen und mit geschlagenem Obers servieren.



Saucen

Saucen, gleichgültig ob Frucht-, Creme- oder Weinsaucen, sind üblicherweise die Begleiter der süßen Hauptdarsteller. In dieser Rolle kann eine gelungene Sauce das Dessert zum Höhepunkt eines Menüs werden lassen. Als Begleiter soll sie sich aber dem Aussehen und dem Geschmack – kurz dem Gesamteindruck – anpassen und ihn unterstützen, mit ihm harmonieren. Diese Aufgabe kann eine Sauce nur durch eine sorgfältige, geschmacklich ausgewogene und frische Zubereitung erfüllen. Eine Sauce kann aber nur so gut sein wie ihre Zutaten. Früchte und Beeren sollen deshalb behutsam ausgewählt werden, denn jede Veränderung der Zusammenstellung schlägt sich im Aussehen und im Geschmack nieder. Und auch das mengenmäßige Verhältnis zum Hauptbestandteil des Desserts ist entscheidend für den kulinarischen Gesamteindruck.

Apfelmus

1 000 g	Äpfel
120 g	Wasser
	Kristallzucker (Menge je nach Säuregehalt der Äpfel)
	Zitronensaft

- Äpfel schälen, vierteln und entkernen.
- Wasser zugeben und weich dünsten.
- Mixen und passieren.
- Evtl. mit Kristallzucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Zur Herstellung von Apfelmus aromatische, eher süße Apfelsorten verwenden (zB Golden Delicious), damit eine Zuckerbeigabe ganz oder fast entfallen kann. Äpfel mit heller Schale können mit der Schale verarbeitet werden.

Erdbeersauce

500 g	Erdbeeren
ca. 100 g	Kristallzucker

- Erdbeeren mit Kristallzucker mixen und passieren.
- Evtl. mit Zitronensaft abschmecken.

Gebundene Weichseln

500 g	entkernte Weichseln (auch Tiefkühlfrüchte)
170 g	Wasser
110 g	Kristallzucker
300 g	Rotwein
20 g	Weizen- oder Maispuder

- Weichseln mit Wasser und Kristallzucker aufkochen und je nach Festigkeit der Früchte kurz ziehen lassen.
- Etwas Rotwein mit Weizen- oder Maispuder mischen.
- Den restlichen Rotwein mit Weichselsaft aufkochen, die angerührte Stärke zugeben und gut durchkochen.
- Weichseln zugeben und bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, vorsichtig mit einem Kochlöffel umrühren.

Himbeersauce

500 g	Himbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)
ca. 100 g	Kristallzucker

- Himbeeren mit Kristallzucker mixen und passieren.

Himbeer-Wein-Sauce

- Himbeersaft und Weißwein im Verhältnis 1 : 1 oder nach Geschmack mischen.

Hollerröster

1 000 g	Holunderbeeren
200 g	Kristallzucker
100 g	geschälte, entkernte Birnenspalten
100 g	entsteinte, geviertelte Zwetschken
6	Gewürznelken
	Zimtrinde

- Holunderbeeren mit Kristallzucker, Birnen, Zwetschken, Zimtrinde und Gewürznelken langsam weich dünsten.
- Gewürze entfernen.

Holundersauce

500 g	Holunderbeeren
3	Gewürznelken
ca. 120 g	Kristallzucker
30 g	Holunderlikör
40 g	Zitronensaft

- Holunderbeeren mit Gewürznelken und Kristallzucker kurz kochen.
- Gewürznelken entfernen.
- Früchte mixen und passieren.
- Likör zugeben und mit Zitronensaft und Kristallzucker abschmecken.



Marillensauce

500 g	entsteinte Marillen
200 g	Wasser
ca. 180 g	Kristallzucker

- Marillen im Wasser weich kochen, mixen und passieren.
- Mit Kristallzucker abschmecken.

Preiselbeerkompott

1.000 g	Preiselbeeren
300 g	Kristallzucker
65 g	Rotwein
125 g	Wasser

- Kristallzucker, Rotwein und Wasser aufkochen.
- Preiselbeeren beigeben und ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme kochen.

Preiselbeersauce

500 g	Preiselbeeren
250 g	Puderzucker

- Preiselbeeren mit Puderzucker in der Rührmaschine ca. 10 Minuten langsam rühren.

Ribiselsauce

500 g	Ribiseln (auch Tiefkühlfrüchte)
250 g	Kristallzucker
120 g	Wasser

- Zwei Drittel der Ribiseln mit Kristallzucker und Wasser aufkochen.
- Mixen, passieren und nochmals aufkochen lassen.
- Die restlichen Früchte zugeben, kurz durchschwenken und auskühlen lassen.

Ribisel-Heidelbeer-Sauce

250 g	Ribiseln (auch Tiefkühlfrüchte)
250 g	Heidelbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)
140 g	Kristallzucker
70 g	Wasser
40 g	Cassislikör

- Die halbe Menge Ribiseln und Heidelbeeren mit Wasser und Kristallzucker aufkochen.
- Mixen, passieren und nochmals aufkochen lassen.
- Die restlichen Früchte zugeben, kurz durchschwenken und auskühlen lassen.
- Likör zugeben.

Fruchtsaucen

Ein nahezu unerschöpfliches Thema! Vom Frühling bis in den späten Herbst stellt uns die Natur ein großes Angebot an Früchten zur Verfügung. Das weite Feld der Möglichkeiten, daraus köstliche Saucen herzustellen, findet höchstens noch im Einfallsreichtum des Patissiers seine Grenzen. Obwohl so gut wie alle Früchte mittlerweile auch in der dunkleren Jahreszeit zu haben sind, sollten doch die heimischen Erntezeiten berücksichtigt werden. Denn dass noch unreif geerntete und künstlich gereifte Früchte den frischen nicht das Wasser reichen können, leuchtet jedem ein. Vor allem Beerenfrüchte, Marillen, Pfirsiche oder auch Pflaumen und Zwetschken brauchen die Frische, um ihr volles Aroma entfalten zu können. Und nur wirklich reife Früchte erlauben es auch, Zucker sparsam zu verwenden. Liköre und Spirituosen wirken dann nur noch als Statisten im Hintergrund. Erntefrische Früchte sollten immer gründlich, aber nur kurz unter fließendem Wasser gewaschen werden. Durch längeres Einweichen gehen sonst wichtige Geschmacks- und Wirkstoffe verloren.

Die moderne Tiefkühltechnik eröffnet die Möglichkeit, das Aroma vieler Früchte auch über die Saison hinaus haltbar zu machen. Vor allem bietet sich die Verarbeitung als Fruchtmark dafür an. Himbeeren, Walderdbeeren, Ribiseln oder Heidelbeeren von bester Qualität können frei rollend tiefgekühlt werden. So stehen sie dann als erstklassiges Produkt das ganze Jahr über bereit.



Waldbeerenmischung

500 g	gemischte Beerenfrüchte wie Walderdbeeren, Himbeeren, Ribiseln, Heidelbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)
ca. 120 g	Kristallzucker
30 g	Maraschino
10 g	Zitronensaft
150 g	Erdbeermark

- Die Waldbeerenmischung mit Kristallzucker, Maraschino und Zitronensaft mindestens zwei Stunden ziehen lassen.
- Mit Erdbeermark mischen.

Zwetschkenröster

60 g	Wasser
120 g	Kristallzucker
500 g	entsteinte, halbierte Zwetschken

- Wasser mit Kristallzucker aufkochen.
- Zwetschken zugeben und langsam weich dünsten.

Sauce Bischof (Rotweinsauce)

500 g	trockener Rotwein
ca. 150 g	Kristallzucker
2–3	Gewürznelken
	Zimtrinde
	Zitronenschale (mit einem Messer dünn geschält)

- Alle Zutaten bis zum Schäumen erhitzen und abseihen.

Weinsaucen

Bei der Herstellung von klaren Weinsaucen (Glühwein) ist zu beachten, dass der Wein durch Kochen seinen Alkoholgehalt verliert. Will man ihn erhalten, so bringt man den Wein nur zum Schäumen.

Creme- und Schaumsaucen

Honigrahm

500 g	Sauerrahm
30 g	Honig

- Sauerrahm mit Honig verrühren.

Mostschaumsauce

300 g	Süßmost
ca. 90 g	Kristallzucker
60 g	Apfelbrand
180 g	Eigelb

- Alle Zutaten mischen und über Dunst dickschaumig bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) aufschlagen.

Zur rationellen Vorbereitung von Schaumsaucen die Zutaten mixen, in Flaschen abfüllen und bei Bedarf (pro Portion ca. 60 g) über Dunst aufschlagen.

Mostsauce

500 g	Süßmost
ca. 80 g	Kristallzucker
40 g	Eigelb
10 g	Vanillecremepulver

- Drei Viertel der Mostmenge mit Kristallzucker aufkochen.
- Den restlichen Most mit Eigelb und Vanillecremepulver mischen, zugeben und gut durchkochen.

Orangenschaumsauce

130 g	Weißwein
150 g	Orangensaft
100 g	Kristallzucker
60 g	Cointreau
160 g	Eigelb

- Alle Zutaten mischen und über Dunst dickschaumig bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) aufschlagen.



Heiße Schokoladesauce

500 g	Obers
200 g	Milchkuvertüre
200 g	Kuvertüre

- Milchkuvertüre und Kuvertüre schneiden.
- Obers aufkochen.
- Kuvertüren zugeben und auflösen.
- Mixen und warm halten.

Kalte Schokoladesauce

420 g	Wasser
150 g	Stärkesirup
150 g	Kristallzucker
70 g	Kakao
80 g	Trockenmilch
250 g	Kuvertüre

- Kuvertüre schneiden.
- Wasser, Stärkesirup, Kristallzucker, Kakao und Trockenmilch aufkochen.
- Kuvertüre zugeben, aufkochen lassen und emulgieren.

Nougatsauce

600 g	Obers
150 g	Haselnussnougat (NNHX, Seite 250)
50 g	Milchkuvertüre

- Milchkuvertüre schneiden.
- Obers aufkochen.
- Nougat und Milchkuvertüre zugeben und auflösen.
- Mixen und auskühlen lassen.

Um eine dickschaumige Konsistenz zu erreichen, ist es notwendig die Nougatsauce am Vortag herzustellen, sie 24 Stunden reifen zu lassen und anschließend leicht aufzuschlagen.

Vanillesauce

1 400 g	Milch
220 g	Kristallzucker
20 g	Vanillezucker
2 g	Salz
160 g	Eigelb
40 g	Vanillecremepulver
600 g	Butter

- Vier Fünftel der Milchmenge mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Die restliche Milch mit Eigelb und Cremepulver mischen, zugeben und gut durchkochen.
- Butter in Stücken zugeben und emulgieren.

Weinchaudeau

250 g	Weißwein
ca. 100 g	Kristallzucker
50 g	Vollei
40 g	Eigelb

- Alle Zutaten mischen und über Dunst dickschaumig bis zu leichten Bindung der Eier (82 °C) aufschlagen.

Zur rationellen Vorbereitung die Zutaten mixen, in Flaschen abfüllen und bei Bedarf (pro Portion ca. 60 g) über Dunst aufschlagen.



Kalte Süßspeisen

Die kalten Süßspeisen haben international eine starke Angleichung erfahren. Der Trend geht unter Berücksichtigung moderner Ernährungsgewohnheiten hin zu leichten, weniger süßen, dafür aber fruchtigeren Erzeugnissen und zu rationellen Herstellungsmethoden.
Viele der herrlichen traditionellen österreichischen Süßspeisen sind wegen ihrer Zeitlosigkeit nicht zu verbessern und werden noch so manche Zuckerbäckergeneration in ihrer ursprünglichen Form überleben. Andere sind zum Teil neuen Ideen und Richtungen in der Konditorei gewichen. Das braucht nicht unbedingt ein Verlust zu sein, solange das im Geist der österreichischen Zuckerbäckertradition vor sich geht. Schade wäre es allerdings, wenn sich das Aussehen der angebotenen Konditoreiprodukte immer mehr der in weiten Teilen der Welt gepflogenen Optik der französischen Konditorei anpassen würde. Dennoch hat es durchaus Sinn, überzeugende und wertvolle Anregungen aufzugreifen und umzusetzen. Dabei sollten aber nationale Eigenheiten erhalten bleiben und weiterentwickelt werden, statt zu kopieren.
In diesem Buch wird versucht, neben den teilweise leicht modifizierten Klassikern der österreichischen Konditorei auch die moderne Linie darzustellen. Besonderes Augenmerk wurde dabei allerdings darauf gelegt, Dekor niemals Selbstzweck sein zu lassen. Der Leitsatz sollte heißen: Einige frisch und perfekt geröstete gehobelte Mandeln können mehr Essvergnügen bereiten als das schönste Schokoladenornament. Dekorteile können und sollen demzufolge zusätzliche kleine Köstlichkeiten sein. Dieser Auffassung nach ist die geschmackliche Qualität einer Süßspeise am höchsten zu bewerten. Das Aussehen soll zum Genießen anregen!
Genauigkeit und ansprechende Gestaltung sind die wichtigsten Dekorelemente. Geschmack und Aroma sind aber nicht nur eine Frage der Zutaten, sie sind auch abhängig von der Serviertemperatur. Gleichgültig ob Obers- oder Cremespeisen, Kuchen, Eis oder Schokoladenerzeugnisse – ihre Aromen und ihr Wohlgeschmack können sich erst bei den ihnen am besten zuträglichen Esstemperaturen entfalten. Hinweise darauf finden sich immer wieder bei den einzelnen Rezepten.





Grundrezepte für kalte Süßspeisen – Massen

Massen bestehen großteils aus Eiern, die als Ganzes oder getrennt mit anderen Zutaten schaumig gerührt bzw. geschlagen werden. Man unterscheidet zwischen warmen und kalten, leichten und schweren sowie buttergerührten Massen. Darüber hinaus gibt es noch Spezialmassen wie Brand-, Makronen-, Nougat-, Schaummassen usw., auf die gesondert eingegangen wird.

Für warm aufgeschlagene Massen das Vollei mit Zucker und Geschmackszutaten auf exakt 45 °C im Wasserbad erwärmen. Um eine besonders feine Porung zu erzielen, die Masse bei hoher Drehzahl zu vollem Volumen aufschlagen und etwa zehn Minuten bei geringer Frequenz weiterschlagen.

Anmerkung: Werden die Zutaten nach Gefühl temperiert und nicht gemessen, führt dies leicht zu einem Überwärmen, was wiederum eine strohige Struktur des Backgutes zur Folge hat.

Bei kalt hergestellten Massen werden Eigelb und Eiweiß getrennt mit der entsprechenden Menge Zucker aufgeschlagen. Dabei das Eiweiß von Beginn an mit dem Zucker mischen und zu kompakter, geschmeidiger Konsistenz aufschlagen. Das Volumen bleibt etwas geringer, aber das Standvermögen beim Melieren mit der zweiten Masse und das Backergebnis sind wesentlich besser als mit einer Schneemasse, bei der der Zucker nach und nach eingeschlagen wurde.
Für einen standfesten Schnee soll der Zuckeranteil pro 30 g Eiweiß 20–25 g betragen. Die restliche Zuckermenge zur Eigelb- oder Buttermasse geben.

Leichte Massen enthalten keine oder nur sehr wenig Butter (Öl oder anderes Fett). Schwere Massen haben einen größeren Butter- bzw. Fettanteil.

Für buttergerührte Massen die Butter zeitgerecht temperieren und zum Schaumigrühren entsprechend weich halten.

Manche Massen sollen ohne Dunst (mit offenem Zug) gebacken werden, um ein zu starkes Aufgehen zu vermeiden oder eine rasche Krustenbildung zu ermöglichen (zB Makronen). Backen mit geschlossenem Zug (mit Dunst) wird in erster Linie dort praktiziert, wo ein größeres Volumen und normale Krustenbildung erwünscht sind.

Tortenböden, Biskuitblätter, Rouladen etc. nach dem Backen sofort auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier umdrehen. Dadurch wird ein Ausdunsten des Backgutes verhindert und es bleibt saftiger.

Die meisten Massen eignen sich hervorragend zum Tiefkühlen (Seite 242) und können deshalb ohne Qualitätsverlust auf Vorrat hergestellt werden.

Biskottenmasse (Löffelbiskuitmasse)

Backtemperatur: 200 °C

210 g	*Eigelb*
75 g	*Kristallzucker*
10 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
320 g	*Eiweiß*
180 g	*Kristallzucker*
270 g	*Mehl*
	Puderzucker

- Eigelb mit 75 g Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eiweiß mit 180 g Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und das Mehl einmelieren.
- Mit einer Lochtülle auf ein mit Backpapier belegtes Blech Biskotten dressieren.
- Mit Puderzucker besieben und bei offenem Zug backen.



Biskuitmasse für Torten

3 Böden à Ø 230 mm, Höhe 50 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 40 Minuten

750 g	Vollei
600 g	Kristallzucker
17 g	Vanillezucker
3 g	gefriergetr. Zitronenschale
2 g	Salz
210 g	Milch
130 g	Butter
42 g	Stärkesirup
480 g	Mehl

- Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz im Wasserbad auf 45 °C erwärmen.
- Bei hoher Drehzahl aufschlagen und 10 Minuten langsam weiterschlagen. Dadurch bekommt die Masse eine feinere Porung.
- Milch mit Butter und Stärkesirup aufkochen.
- Mehl in die Eiermasse melieren und etwa ein Zehntel mit der heißen Milch-Butter-Stärkesirup-Mischung verrühren.
- Der restlichen Masse beigeben und ein wenig zusammenrühren.
- In Tortenringe füllen und backen.

Biskuitmasse für Rouladen

1 Biskuitroulade, 600 x 400 mm, oder 2 Rouladenblätter für mit Creme gefüllte Rouladen
Backtemperatur: 200–210 °C
Backzeit Biskuitroulade: 15 Minuten
Backzeit Rouladenblätter: 10 Minuten

400 g	Eigelb
33 g	Kristallzucker
16 g	Vanillezucker
4 g	gefriergetr. Zitronenschale
1,3 g	Salz
400 g	Eiweiß
270 g	Kristallzucker
270 g	Mehl

- Eigelb, Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und das Mehl einmelieren.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und backen.
- Auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier umdrehen und auskühlen lassen.

Brandmasse (Brandteig zum Backen)

300 g	Wasser
250 g	Butter
3 g	Salz
260 g	Mehl
ca. 420 g	Vollei

- Wasser, Butter und Salz aufkochen.
- Mehl unter ständigem Rühren einkochen und abrösten, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
- Kurz überkühlen lassen.
- Vollei nach und nach zugeben.

Die Volleibeigabe richtet sich nach der fortschreitenden Bindung der Masse und ist zu beenden, wenn sie eine zähe, klebrige Konsistenz aufweist. Durch einen zu hohen Eieranteil wird die Masse weich, läuft beim Backen auseinander und fällt zusammen. Zu geringer Eieranteil verhindert eine optimale Volumenbildung.



Esterházymasse

5 Blätter für Schnitten à 500 x 300 mm
oder 18 Tortenblätter à Ø 230 mm
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

750 g	Eiweiß
750 g	Kristallzucker
750 g	geriebene Haselnüsse oder Mandeln

- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit den Nüssen melieren.
- Auf mit Backtrennpapier belegte oder befettete, bestaubte Backbleche streichen und backen.

Mandelgrillagemasse

3 Böden à Ø 230 mm, Höhe 40 mm
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 45 Minuten

200 g	Marzipanrohmasse
240 g	Eigelb
50 g	Kristallzucker
90 g	geröstete fein gerieb. Mandeln
50 g	Wasser
15 g	Vanillezucker
1,5 g	Salz
3 g	gefriergetrockn. Zitronenschale
2 g	Zimt
330 g	Eiweiß
225 g	Kristallzucker
180 g	Mehl
180 g	grob geriebene Mandelgrillage
50 g	flüssige Butter

- Marzipanrohmasse mit etwas Eigelb zu weicher Konsistenz mischen.
- Mit dem restlichen Eigelb, Kristallzucker, Mandeln, Wasser, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Zimt schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit der Marzipan-Eigelb-Masse melieren.
- Die Mehl-Grillage-Mischung und anschließend die Butter einmelieren.
- In Tortenringe füllen und bei geschlossenem Zug backen.

Kakaomasse

3 Böden à Ø 230 mm, Höhe 50 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 40 Minuten

750 g	Vollei
560 g	Kristallzucker
13 g	Vanillezucker
2,2 g	Salz
200 g	Milch
130 g	Butter
50 g	Stärkesirup
400 g	Mehl
90 g	Kakao

- Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz im Wasserbad auf 45 °C erwärmen.
- Bei hoher Drehzahl aufschlagen und 10 Minuten langsam weiterschlagen. Dadurch bekommt die Masse eine feinere Porung.
- Milch mit Butter und Stärkesirup aufkochen.
- Das mit Kakao versiebte Mehl in die Eiermasse melieren und etwa ein Zehntel mit der heißen Milch-Butter-Stärkesirup-Mischung verrühren.
- Der restlichen Masse beigeben und ein wenig zusammenrühren.
- In Tortenringe füllen und backen.



Nussmasse

3 Böden à Ø 230 mm, Höhe 40 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60 Minuten

400 g	Butter
10 g	gefriergetr. Zitronenschale
15 g	Vanillezucker
2,6 g	Salz
1 g	Zimt
400 g	Eigelb
600 g	Eiweiß
400 g	Kristallzucker
50 g	Mehl
450 g	fein geriebene Walnüsse
200 g	fein geriebene Biskuitbrösel

- Butter, Zitronenschale, Vanillezucker, Salz und Zimt schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Mehl mit Walnüssen und Biskuitbröseln mischen, in die Buttermasse rühren und in den Schnee melieren.

- In Tortenringe füllen und bei offenem Zug backen.

Mandelschokolademasse (Panamamasse)

3 Böden à Ø 230 mm, Höhe 50 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 40 Minuten

420 g	Eigelb
15 g	Vanillezucker
1,3 g	Salz
630 g	Eiweiß
420 g	Kristallzucker
240 g	flüssige Kuvertüre
420 g	fein geriebene Mandeln

- Eigelb, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Kuvertüre flüchtig in die Eigelbmasse rühren und mit dem Schnee mischen.
- Mandeln einmelieren.

- In Tortenringe füllen und backen.

Nussschokolademasse

3 Böden à Ø 230 mm, Höhe 50 mm
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 60 Minuten

540 g	Butter
270 g	flüssige Kuvertüre
210 g	Puderzucker
24 g	Vanillezucker
3 g	Salz
300 g	Eigelb
450 g	Eiweiß
360 g	Kristallzucker
450 g	Mehl
270 g	geriebene Walnüsse

- Butter, Kuvertüre, Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und die Mehl-Walnuss-Mischung einmelieren.

- In Tortenringe füllen und backen.



In Blättern gebackene Schokolademasse

15 Blätter à Ø 230 mm, Höhe 8 mm
Backtemperatur: 210 °C
Backzeit: 10 Minuten

320 g	Butter
150 g	flüssige Kuvertüre
20 g	Vanillezucker
1,5 g	Salz
300 g	Eigelb
450 g	Eiweiß
370 g	Kristallzucker
300 g	Mehl

- Butter, Kuvertüre, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und das Mehl einmelieren.
- In 10 mm hohe Tortenringe auf Backtrennpapier streichen und backen.

Sachermasse

3 Böden à Ø 230 mm, Höhe 50 mm
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 60 Minuten

360 g	Butter
360 g	flüssige Kuvertüre
180 g	Puderzucker
330 g	Eigelb
510 g	Eiweiß
420 g	Kristallzucker
360 g	Mehl

- Butter, Kuvertüre und Puderzucker schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und das Mehl einmelieren.
- In Tortenringe füllen und bei geschlossenem Zug backen.
- 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Backtemperatur auf 200 °C erhöhen oder umbacken.

Schokolademasse ohne Mehl

3 Böden à Ø 230 mm, Höhe 10 mm
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

170 g	flüssige Kuvertüre
160 g	flüssige Butter
170 g	Eiweiß
50 g	Kristallzucker
84 g	Eigelb

- Kuvertüre mit Butter mischen und auf etwa 40 °C temperieren.
- Eigelb glatt rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und das Eigelb flüchtig einrühren.
- Die Kuvertüre-Butter-Mischung einmelieren.
- In 10 mm hohe Tortenringe auf Backtrennpapier streichen und bei offenem Zug backen.

Durch das Umbacken nimmt die Backkruste etwas Farbe und blättert nicht mehr so leicht ab.



Schaummasse mit gekochtem Zucker

250 g	*Eiweiß*
40 g	*Kristallzucker*
380 g	*Kristallzucker*
120 g	*Wasser*

- Eiweiß mit 40 g Kristallzucker aufschlagen.
- 380 g Kristallzucker mit Wasser bis 118 °C kochen.
- In den Schnee rühren und langsam weiterschlagen, bis die entsprechende Dichte erreicht ist.

Zur Herstellung von Schaummassen, die ihre Konsistenz und Optik über mehrere Stunden beibehalten sollen (zB abgeflämmte Schaumschnitten oder -torten), anstelle von frischem Eiweiß Albumin verwenden.

Makronenmasse

Backtemperatur: 160 °C

600 g	*Puderzucker*
300 g	*geriebene Mandeln (oder Nüsse oder Kokosflocken)*
ca. 280 g	*Eiweiß*

- Puderzucker und Mandeln trocken mischen.
- Eiweiß nach und nach bis zur richtigen Konsistenz zugeben.
- Melangieren oder abrösten.
- Mit einer Lochtülle auf mit Backtrennpapier belegte Bleche die gewünschten Formen dressieren und bei offenem Zug nach Sicht backen.

Dieses Rezept wird vor allem zur Herstellung von Teegebäck verwendet.

Makronenmasse (Mandel-, Haselnuss-, Walnuss- oder Kokosmakronenmasse)

Makronenmassen bestehen aus Nüssen, Zucker und Eiweiß, die je nach Verwendungszweck in verschiedenem Mengenverhältnis gemischt und melangiert werden. Falls kein Melangeur vorhanden ist, kann die Masse auch abgeröstet werden. Dazu die gemischten Zutaten im Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 65 °C erhitzen. Anschließend auf ein kaltes Backblech leeren und auskühlen lassen.

Makronen sollen eine schön gerissene, glänzende Oberfläche aufweisen. Dies wird erreicht, indem die Masse langsam und ohne Dunst gebacken wird. Wichtig ist auch, dass sie die richtige Konsistenz hat. Das kann mit Hilfe einer Backprobe überprüft werden. Dazu einige Plätzchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren und bei 160 °C backen. Wenn die Oberfläche stumpf und kaum gerissen erscheint, ist die Masse zu fest. In diesem Fall fügt man der Masse etwas Eiweiß hinzu. Eine zu weiche Masse, bei der die Backprobe flach und die Oberfläche fein gerissen oder blasig ist, kann mit Zucker und Nüssen im Verhältnis der Makronenmasse gefestigt werden. In beiden Fällen sollte man die Backprobe wiederholen.



Teige

Eine Gruppe kleinwüchsiger Menschen hockt bei Anbruch der Nacht um die Feuerstelle in der Mitte ihres Lagers. Einer von ihnen vermischt grob gestoßene Getreidekörner mit Wasser und dem Fett eines tags zuvor erlegten Tieres. Das fertige Gemisch wird, begleitet von leise gemurmelten magischen Formeln, auf einen der heißen Steine gelegt. Kurz darauf kann sich die Horde an frischem, knusprigem Fladenbrot laben.

So oder so ähnlich könnte sich eine Essensszene abgespielt haben. Irgendwo in Afrika oder vielleicht auch in Europa. Vor mindestens einer halben Million Jahre, vielleicht noch früher. Damit hat die Geschichte des Backens begonnen. Aber nicht nur die Geschichte des Backens. Es war schon eine gewaltige Kulturleistung, die ihren Ausdruck in dieser Szene findet. Und es mussten noch eine ganze Reihe solcher Leistungen folgen, bevor wir uns beim – möglicherweise vorläufigen – Schlusspunkt einer Entwicklung wiederfinden: in der modernen, mit vielerlei technischem Gerät ausgestatteten Backstube. Babylonier und Ägypter steuerten die Getreidespeicher bei, die Römer erfanden die mechanische Mühle, in den Küchen der mittelalterlichen Klöster wurde mit allen möglichen Gewürzen experimentiert, die spanischen Konquistadoren brachten Schokolade und Zucker nach Europa und schließlich legten Ingenieure des 19. Jahrhunderts die Grundlage für eine heute unverzichtbare Kühl- und Gefriertechnik.

So weit ein kurzer und nur in groben Zügen dargelegter Abriss der Geschichte des Backens. Vielleicht sollte man sich das hin und wieder vor Augen halten, wenn man mit größter Selbstverständlichkeit einen Teig mischt, um daraus Köstlichkeiten wie Apfelstrudel, Plunderteiggebäck oder einen Christstollen zu schaffen.

Und vielleicht sollte man noch eines bedenken: Die oben geschilderte Szene spielt sich so ähnlich noch heute in vielen Gegenden der Welt ab. Wir haben das Privileg, in einem Teil der Welt leben zu dürfen, der uns die Möglichkeit bietet, auf Zutaten wie hoch ausgemahlenes Mehl, raffinierten Zucker, jederzeit frische Milchprodukte und Früchte zurückgreifen zu können. Erst diese Möglichkeit erlaubt es dem Konditor, für die sozusagen süßen Luxusprodukte im weiten Feld des Backens zu sorgen und seine Kunden eines nicht überall selbstverständlichen Genusses teilhaftig werden zu lassen.

Blätterteig

Butterplatte:

1 000 g	Butter

Vorteig:

1 000 g	Mehl (evtl. kühlen oder kurz tiefkühlen)
120 g	Eigelb
60 g	Öl
60 g	Rum
20 g	Backmalz
15 g	Salz
ca. 400 g	Wasser (4 °C)

- Für die Butterplatte die Butter glatt arbeiten.
- Rechteckig (300 x 250 mm) formen oder ausrollen und kühlen. ❶
- Die Zutaten für den Vorteig kurz (3–4 Minuten) mischen (siehe Anmerkung „Was bedeutet kurz und kleberschonend mischen?"). Die Vorteigtemperatur sollte etwa 10–12 °C betragen.
- Den Vorteig ausrollen (500 x 300 mm).
- Abdecken und etwa 30 Minuten im Kühl- bzw. Tiefkühlbereich entspannen lassen oder über Nacht im Kühlbereich durchkühlen.
- Die Butterplatte auf eine Hälfte des Teiges legen ❷.
- An den drei Außenseiten den Teig knapp über die Butterkante ziehen ❸, die freie Teighälfte darüber schlagen und mit den hochgezogenen Teigrändern verbinden ❹.
- Nach einer einfachen ❺ und einer doppelten Tour ❻ im Kühlbereich entspannen lassen.
- Mit einer einfachen und einer doppelten Tour fertig stellen.
- Nach angemessener Rastzeit oder am nächsten Tag aufarbeiten.

Bei der Herstellung von Blätterteig ist auf eine kühle Herführung des Teiges und ein rasches Aufarbeiten besonders zu achten.

Vor allem bei Germ- (Hefe-), Plunder- und Blätterteigen sind neben der erstklassigen Mehlqualität Gefühl und Erfahrung Voraussetzung für das Gelingen der Produkte. Je nach Raumtemperatur (wärmer oder kühler) und Teigmenge sind die Teigtemperatur und Triebbeigabe bei Germteigen und damit die Teigreife (schneller oder langsamer) vor dem Aufarbeiten zu berücksichtigen.

Für Plunderteige, die vor dem Aufarbeiten nicht anspringen sollen, und für Blätterteige ist eine Raumtemperatur von 14–18 °C ideal. Die in den Backstuben meist um 10–15 °C höhere Temperatur kann durch Vorkühlen der Teigflüssigkeit, Verwendung von Crushed ice und Vorkühlen des Mehles im Kühl- oder Tiefkühlbereich ausgeglichen werden. Die Teige vor dem Tourieren im Kühl- oder Tiefkühlbereich zu temperieren, ist ebenfalls eine Möglichkeit, die Butter einwandfrei einschlagen zu können.

Anmerkung: Butterplatten sollten zum gleichmäßigen Durchkühlen auf Vorrat gelagert werden. Beim Tourieren und Kühlen zwischen den Touren soll die Butter nicht hart sein, sondern eine feste, aber formbare Konsistenz besitzen. Harte Butter verbindet sich schlecht mit dem Teig und bricht beim Tourieren.

Beim Tourieren den Teig nicht dünner als 8–10 mm ausrollen. Fertig tourierte Blätterteige und Teiglinge können bei richtiger Lagerung über einen längeren Zeitraum tiefgekühlt (siehe Tiefkühlen, Seite 242) werden. Bei Bedarf bereits am Vortag im Kühlbereich temperieren.

Was bedeutet kurz und kleberschonend mischen?

Bei der holländischen Methode (Blitzblätterteig) die Zutaten für den Vorteig nur kurz bis zur lockeren Bindung der Zutaten mischen. Die gekühlte Butter zum Tourieren in großen Stücken (Würfel mit ca. 40–50 mm Seitenlänge) flüchtig untermischen und sofort mit zwei einfachen und zwei doppelten Touren fertig rollen. Im Kühlbereich kurz rasten lassen und ausarbeiten. Durch die kurze Mischzeit ist der Kleber nicht gelöst und der Vorteig nicht zäh. Beim Tourieren wird der Teig bearbeitet, was die kurze Mischzeit teilweise ausgleicht. Der Teig hat aufgrund der geringeren Aufschließung des Klebers eine besonders mürbe Blätterung. Die Backeigenschaften, das Volumen und die Optik können von gleicher Qualität sein wie bei Blätterteig, der nach deutscher (Butter innen) oder französischer (Butter außen) Methode hergestellt wird.

Der Blätterteig für Cremeblätter und Tortenböden soll nach dem Backen durch und durch hellbraun und knusprig sein, um den erwünschten buttrigen Röstgeschmack zu erreichen. Die beste Methode dafür ist, den Blätterteig zwischen zwei Backblechen (evtl. Lochblechen) zu backen. Dies verhindert ein zu starkes, unregelmäßiges Aufgehen und der Teig erhält eine gleichmäßige mürbe Blätterung.



Germteig (Hefeteig)

Germteig kann auf direkte (böhmische) oder indirekte (gedampfelte) Art mit jeweils kurzer Teigführung hergestellt werden.

Bei der indirekten Herführung wird ein schnell geführter Vorteig (Dampfl) zur Hefevermehrung hergestellt. Bei der direkten Herführung werden alle Zutaten gemischt, ohne einen Vorteig zuzubereiten.

Darüber hinaus gibt es noch die Herstellung mit einem lang geführten Vorteig und die direkte lange Teigführung.
Beide Techniken dienen der Geschmacksverbesserung (durch Fermentation in Verbindung mit der Bildung von Milch- und Essigsäuren) und führen zu einer verstärkten Hefevermehrung. Durch die bessere Aufschließung des Klebers kann der Teig mehr Flüssigkeit aufnehmen, die Porenstruktur beim fertigen Gebäck ist vorteilhafter und das Backgut hält sich länger frisch.

Die direkte lange Teigführung bewirkt durch die lange Teigruhe (etwa 48 Stunden) nach der Tiefkühlphase eine noch umfassendere Fermentation mit all den damit verbundenen Vorteilen. Zudem ermöglicht diese Art der Teigführung eine rationelle Herstellung von größeren Teigmengen, die bei Bedarf über mehrere Tage nach und nach aufgearbeitet werden können.

Die nachfolgenden Rezepte werden mit Honig anstelle von Zucker hergestellt, da er dem Gebäck einen besonderen Geschmack verleiht und sich positiv auf die Frischhaltung auswirkt. Aufgrund der geringeren Süßkraft des Honigs kann die angegebene Menge von 200 g durch 140 g Zucker ersetzt werden.

Zur Herstellung von Vollwertgebäck wird die angegebene Weißmehlmenge durch frisch vermahlenen Weizen ersetzt. Um bei Vollwertteigen ein optimales Volumen und eine saftige Krume zu erreichen, muss der Teig weicher und die Backzeit kürzer gehalten werden. Bei den angeführten Rezepten empfiehlt es sich, den Milchanteil um ein Fünftel zu erhöhen und die Backzeit im gleichen Maße zu reduzieren.



Germteig (Hefeteig)

mit lang geführtem Vorteig

(siehe Einleitung)

Vorteig:

5,3 g	Germ (Hefe)
350 g	Milch (4 °C)
350 g	Mehl

Zur Fertigstellung:

200 g	Honig (siehe Einleitung)
100 g	Vollei
100 g	Milch (4 °C)
25 g	Vanillezucker
10 g	Backmalz
5 g	gefriergetr. Zitronenschale
50 g	Germ (Hefe)
650 g	Mehl
150 g	feste, formbare Butter
15 g	Salz
100 g	Rosinen (evtl.)

- Für den Vorteig Germ in Milch auflösen.
- Zum Mehl geben und gut mischen. Die Vorteigtemperatur sollte 19 °C betragen.
- Locker abdecken und bei 5–6 °C ca. 24 Stunden bis zum dreifachen Volumen und leicht beginnenden Einfallen des Teiges reifen lassen.

- Honig, Vollei, Milch, Vanillezucker, Backmalz, Zitronenschale und Germ glatt rühren.
- Mit Mehl und dem Vorteig mischen.
- Nach halber Mischzeit Butter und Salz zugeben und fertig mischen. Die Teigtemperatur sollte 23–24 °C betragen.
- Rosinen (falls vorgesehen) kurz einarbeiten.

Wenn ersichtlich ist, dass der Vorteig in der vorgesehenen Zeit die Teigreife nicht erreicht, nimmt man ihn aus dem Kühlbereich und lässt ihn bei Raumtemperatur fertig reifen.
Erreicht er sein optimales Volumen schon früher, sollte er so bald als möglich aufgearbeitet werden.
Ein gleichmäßiges und berechenbares Ergebnis ist immer von der gleichen Teigmenge, der Teig-, Material- und Raumtemperatur abhängig.

Germteig (Hefeteig)

mit direkter langer Teigführung

(siehe Einleitung)

430 g	Milch (4 °C)
100 g	Vollei
200 g	Honig (siehe Einleitung)
25 g	Vanillezucker
20 g	Backmalz
5 g	gefriergetr. Zitronenschale
60 g	Germ (Hefe)
1 000 g	Mehl
150 g	feste, formbare Butter
15 g	Salz
100 g	Rosinen (evtl.)

- Milch, Vollei, Honig, Vanillezucker, Backmalz, Zitronenschale und Germ glatt rühren.
- Zum Mehl geben und gut mischen.
- Nach halber Mischzeit Butter und Salz zugeben und fertig mischen.
- Rosinen (falls vorgesehen) kurz einarbeiten.

- Zum schnelleren Durchkühlen bzw. Auftauen flach formen, in Dehnfolie einschlagen und tiefkühlen. Der Teig soll vor dem Tiefkühlen nicht anspringen!
- Bei Bedarf im Kühlbereich etwa 48 Stunden reifen lassen, wobei der Teig nur wenig anspringen soll.
- Zur Weiterverarbeitung bei Raumtemperatur geschmeidig werden und etwas anspringen lassen.
- Zusammenstoßen und aufarbeiten.

Dieses Rezept kann auch auf gedampfelte oder böhmische Art mit jeweils kurzer Teigführung hergestellt werden (siehe Einleitung).

Briocheteig

Germteig (Hefeteig) mit direkter langer Teigführung (siehe Einleitung)

360 g	Vollei
120 g	Puderzucker
150 g	Milch (4 °C)
60 g	Germ (Hefe)
20 g	Backmalz
16 g	Vanillezucker
5 g	gefriergetr. Zitronenschale
1 000 g	Mehl
100 g	feste, formbare Butter
400 g	feste, formbare Butter
20 g	Salz

- Vollei, Puderzucker, Milch, Germ, Backmalz, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren, bis der Germ aufgelöst ist.
- Mit Mehl und 100 g Butter mischen.
- Nach halber Mischzeit die restliche Butter und Salz zugeben und in der Maschine bei geringer Frequenz fertig mischen. Aufgrund des hohen Fettgehaltes ist die Mischzeit relativ lange.

- Den Briocheteig leicht aufgehen lassen (ca. 30 Minuten).
- Zum schnelleren Durchkühlen bzw. Auftauen flach formen, in Dehnfolie einschlagen und tiefkühlen.
- Weiterverarbeitung wie Germteig mit direkter langer Teigführung.

Damit sich der Kleber besser lösen kann, wird zunächst nur der für die Mischfähigkeit des Teiges notwendige Butteranteil zugegeben. Der insgesamt hohe Butteranteil verlangt eine möglichst kalte Herführung. Wenn die Teigtemperatur zu hoch ist, verflüssigt sich die Butter und kann nicht gebunden werden. Der richtige Ausbackzeitpunkt ist hier sehr wesentlich für die zarte und duftige Struktur der Krume. Durch den hohen Eianteil führt ein auch nur leichtes Überbacken zu einer trockenen, strohigen Krumenstruktur. Der Briocheteig kann in Dehnfolie verpackt einige Tage tiefgekühlt und nach und nach aufgearbeitet werden.

Plunderteig

Butterplatte:

700 g	Butter

Germteig (Hefeteig):

1 000 g	Mehl (evtl. kühlen oder tiefkühlen)
2 g	Backpulver
200 g	Vollei
60 g	Puderzucker
60 g	Öl
16 g	Salz
20 g	Backmalz
80 g	Germ (Hefe)
400 g	Milch (4 °C)

- Für die Butterplatte die Butter glatt arbeiten (siehe Anmerkung bei Blätterteig, Seite 71).
- Rechteckig (250 × 200 mm) formen oder ausrollen und kühlen.
- Für den Germteig Mehl mit Backpulver versieben.
- Vollei, Puderzucker, Öl, Salz und Backmalz verrühren.
- Germ in Milch auflösen.
- Mit den restlichen Zutaten kurz (2–3 Minuten) mischen. Die Teigtemperatur sollte 10–12 °C betragen.

- Den Germteig ausrollen (400 × 250 mm).
- Abdecken und etwa 30 Minuten im Kühl- bzw. Tiefkühlbereich entspannen lassen.
- Die Butterplatte auf eine Hälfte des Teiges legen.
- An den drei Außenseiten den Teig knapp über die Butterkante ziehen, die freie Teighälfte darüber schlagen und mit den hochgezogenen Teigrändern verbinden.
- Nach zwei einfachen Touren im Kühlbereich entspannen lassen.
- Mit einer einfachen Tour fertig stellen.
- Nach angemessener Rastzeit aufarbeiten.

Plunderteige sollen vor dem Aufarbeiten nicht anspringen. Deshalb ist auf eine kühle Herführung des Teiges und ein rasches Aufarbeiten besonders zu achten (siehe Einleitung Teige, Seite 71). Plunderteiglinge können (siehe Tiefkühlen, Seite 242) zwei bis drei Wochen tiefgekühlt gelagert werden.

Mürbteig 1 (Linzer Teig)

50 g	Vollei
25 g	Vanillezucker
6 g	gefriergetr. Zitronenschale
3 g	Salz
1 000 g	Butter
500 g	Puderzucker
1 500 g	Mehl

- Vollei mit Vanillezucker, Zitronenschale und Salz verrühren.
- Mit Butter und Puderzucker mischen.
- Mehl zugeben und kurz mischen.

Dieser Mürbteig wird auch als Eins-zwei-drei-Teig bezeichnet, da er aus einem Teil Zucker, zwei Teilen Butter und drei Teilen Mehl hergestellt wird.

Mürbteig 2

50 g	Vollei
20 g	Vanillezucker
5 g	gefriergetr. Zitronenschale
2,3 g	Salz
750 g	Butter
370 g	grober Kristallzucker
750 g	Mehl
300 g	Weizenpuder

- Vollei mit Vanillezucker, Zitronenschale und Salz verrühren.
- Mit Butter mischen.
- Kristallzucker, Mehl und Weizenpuder zugeben und kurz mischen.

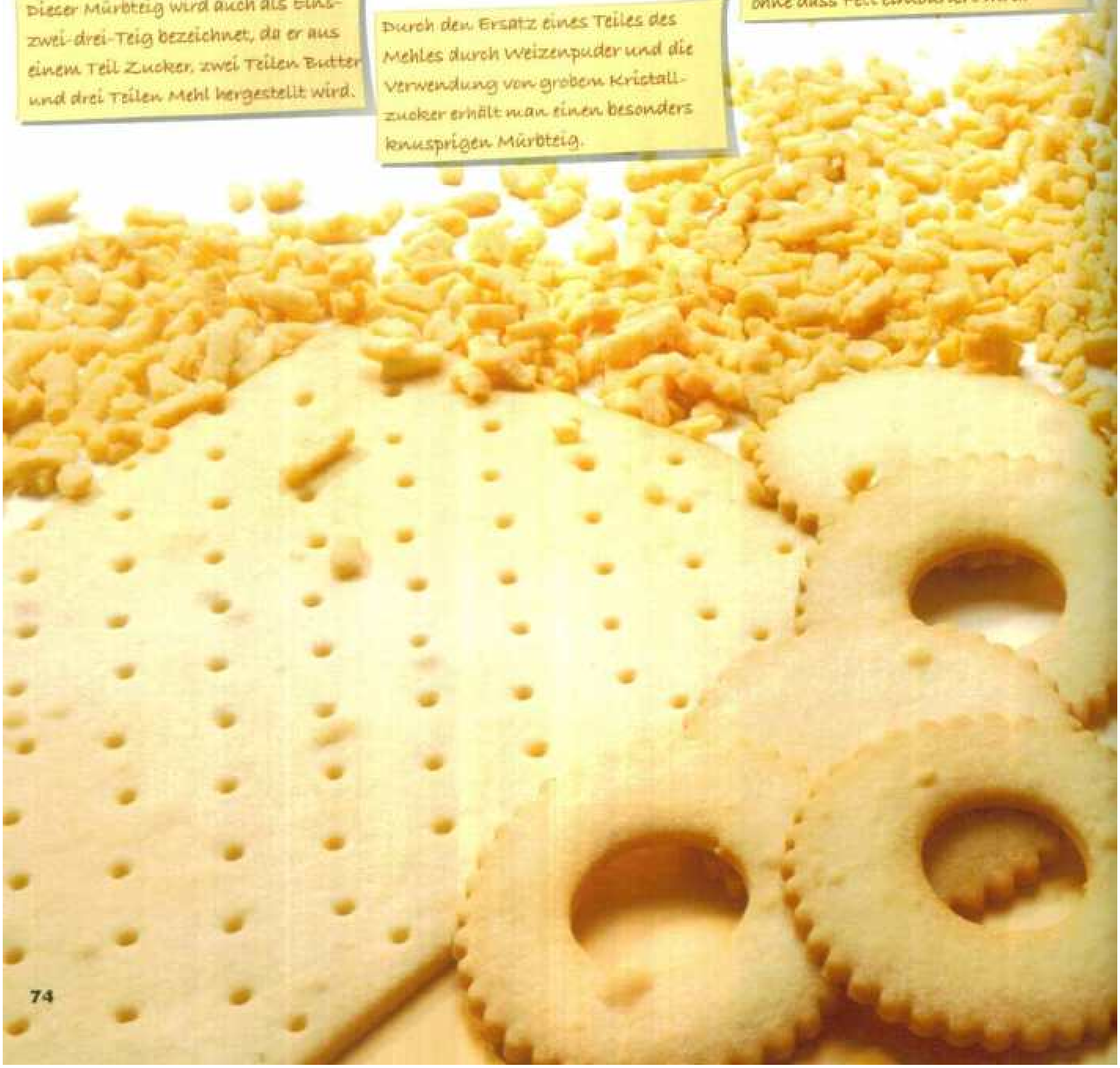
Durch den Ersatz eines Teiles des Mehles durch Weizenpuder und die Verwendung von groben Kristallzucker erhält man einen besonders knusprigen Mürbteig.

Topfenteig

500 g	Mehl
500 g	Topfen (10 % F. i. T.)
500 g	Butter
8 g	Salz

- Alle Zutaten kurz mischen.
- In Dehnfolie einschlagen und kühlen.
- Am nächsten Tag mit einer einfachen und einer doppelten Tour fertig stellen.
- Nach angemessener Rastzeit aufarbeiten.

Dieser Teig zählt zu jenen fettreichen Teigen, die wie Blätterteig „blättern" ohne dass Fett eintouriert wird.



Rahmteig

600 g	Mehl
500 g	Butter
220 g	Sauerrahm
7 g	Salz

Herstellung wie Topfenteig.

Geriebener Teig

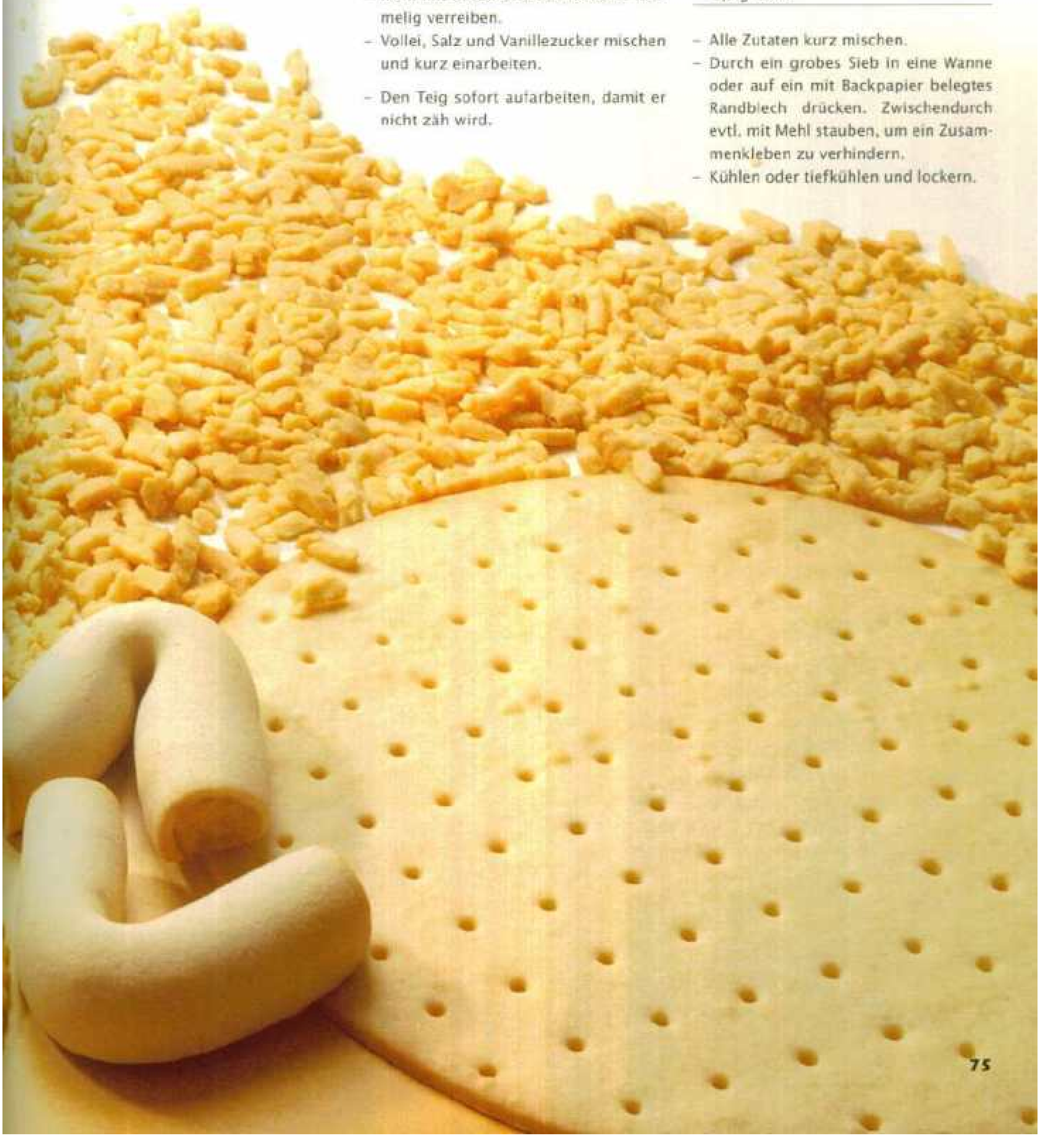
450 g	Mehl
250 g	feste, formbare Butter
90 g	Puderzucker
90 g	Vollei
1 g	Salz
8 g	Vanillezucker

- Mehl mit Butter und Puderzucker krümelig verreiben.
- Vollei, Salz und Vanillezucker mischen und kurz einarbeiten.
- Den Teig sofort aufarbeiten, damit er nicht zäh wird.

Butterstreusel

270 g	Mehl
3 g	Backpulver
100 g	Kristallzucker
180 g	Butter
75 g	Marzipanrohmasse
7 g	Vanillezucker
1 g	Salz
0,3 g	Zimt

- Alle Zutaten kurz mischen.
- Durch ein grobes Sieb in eine Wanne oder auf ein mit Backpapier belegtes Randblech drücken. Zwischendurch evtl. mit Mehl stauben, um ein Zusammenkleben zu verhindern.
- Kühlen oder tiefkühlen und lockern.



Glasuren

An der Glasur erkennt man die Kunst des Konditors. So könnte man in Anlehnung an ein Sprichwort über Köche sagen. Und es ist tatsächlich so: Eine Glasur von optischer Perfektion zeugt vom handwerklichen Geschick eines guten Konditors. Sie ist oft schon das schönste Dekor einer Torte, eines Lebkuchens, eines Konfektüberzugs und von anderem. Aber der Anschein allein genügt noch nicht. Die wahre Meisterschaft zeigt sich erst im Zusammenspiel von Geschmack und Aussehen. Und natürlich in der Harmonie zwischen Überzogenem und Überzug. Wenn also sozusagen Hülle und Fülle zusammenpassen, stimmig sind, dann, ja dann ... war wahrscheinlich ein Meister seiner Zunft am Werk!

Herrlich weiche Canacheglasuren lassen sich ebenso wie Karamell- oder Fruchtgeleeglasuren wunderbar dem Charakter der Süßspeise anpassen. Gleichgültig ob als Hülle einer Torte oder als Überzug von Stückware, Glasuren sollen geschmacklich abrunden und tragen so zu einem besonderen Gesamteindruck bei. Fondant sollte immer passend zum Produkt abgeschmeckt und möglichst dünn zum Überziehen oder Bestreichen verwendet werden. Eiweiß- und Fadenzuckerglasuren werden in erster Linie für Kleingebäck oder Lebkuchen verwendet. Dabei steht eher die feine und unverfälschte Süße in Ergänzung zum anderen im Vordergrund. Kuvertüre ist feinste Schokolade, mit der vor allem Konfektprodukte, Stückware, Teegebäck und Lebkuchen überzogen werden.

Canacheglasur

Sie wird am günstigsten auf Vorrat hergestellt und abgedeckt im Kühlbereich aufbewahrt. Mixen oder Emulgieren ist Voraussetzung für eine glatte, glänzende Glasur. Am besten verwendet man dazu einen Vakuummixer, der Lufteinschlüsse in der fertigen Masse verhindert. Zum Glasieren nur die notwendige Menge im Wasserbad oder in der Mikrowelle anwärmen. Die Glasur zeitgerecht vorbereiten, sodass man sie fast ohne Rühren (Luftbläschen!) gleichmäßig verflüssigen und auf etwa 28 °C temperieren kann. Sie sollte so kühl als möglich, aber bei richtiger Konsistenz verwendet werden. Glasurrückstände erwärmen, durchseihen und beim nächsten Glasieren mit verwenden. Die Konsistenz und somit der Glanz einer Canacheglasur hängen von der verwendeten Marke der Kuvertüre ab. Da verschiedene Marken bei der Herstellung verschieden reagieren, ist oftmals ein Verdünnen mit wenig Wasser oder ein Verdicken mit etwas Kuvertüre notwendig.

Dunkle Canacheglasur

40 g	Pulvergelatine
120 g	Wasser
430 g	Obers
120 g	Kakao
300 g	flüssige Kuvertüre
20 g	Butter
540 g	Kristallzucker
170 g	Wasser

- Pulvergelatine und Wasser verrühren.
- Obers auf 80 °C erhitzen.
- Gelatine zugeben und auflösen.
- Mit Kakao, Kuvertüre und Butter mischen.
- Kristallzucker und Wasser bis 125 °C kochen.
- Mit der Schokolademischung verrühren und mixen oder emulgieren.

Milchcanacheglasur

14 g	Pulvergelatine
30 g	Wasser
160 g	Milch
120 g	Obers
65 g	Kristallzucker
85 g	Wasser
85 g	Stärkesirup
950 g	flüssige Milchkuvertüre

- Pulvergelatine und Wasser verrühren.
- Milch, Obers, Kristallzucker, Wasser und Stärkesirup aufkochen.
- Gelatine zugeben und auflösen.
- Milchkuvertüre zugeben und mixen oder emulgieren.

Weiße Canacheglasur

16 g	Pulvergelatine
30 g	Wasser
250 g	Obers
250 g	Milch
1 000 g	flüssige weiße Kuvertüre

- Pulvergelatine mit Wasser verrühren.
- Obers und Milch aufkochen.
- Gelatine zugeben und auflösen.
- Weiße Kuvertüre zugeben und mixen oder emulgieren.

Kaffeecanacheglasur

Wie weiße Canacheglasur, zusätzlich 20 g Löskaffee mit Obers und Milch aufkochen.

Fondant

(Fondantglasur)

- Fondant je nach Verwendungszweck mehr oder weniger anwärmen.
- Mit Wasser oder Läuterzucker verdünnen.
- Mit Lebensmittelfarbe färben.
- Mit passenden Likören, Bränden, Kaffee, Kakao etc. abschmecken.

Eine kleine Menge Eiweiß gibt der Glasur einen schönen Glanz.
Die Gebäckstücke vor dem Überziehen aprikotieren.

Eiweißglasur

- Eiweiß mit Puderzucker je nach Verwendungszweck zu mehr oder weniger fester Konsistenz verrühren, dabei die Glasur so wenig wie möglich schaumig rühren.

Die Eiweißglasur wird meist vor dem Backen aufgetragen (zB Zimtsterne) und für Tee- und Weihnachtsgebäck verwendet.

Fadenzuckerglasur

- Zucker mit Wasser im Verhältnis 3 : 1 bis 110 °C kochen.
- Mit dem Kochlöffel an der Gefäßwand tablieren, bis die Flüssigkeit leicht milchig wird.

Die Fadenzuckerglasur wird vor allem zum Glasieren von Lebkuchen oder zum Trockenziehen von Dickzuckerfrüchten verwendet.

Schokoladekonservglasur

(Sacherglasur)

Siehe Sachertorte, Seite 109.

Kuvertüre (Tunkmasse)

Gebrauchsfertige Kuvertüre, die nach dem Erwärmen nur mehr durchgerührt und nicht temperiert werden muss, erhält man durch ein gleichmäßiges, langsames Erwärmen bis zu einer Temperaturspitze von 33 °C. In der Regel wird die Temperatur beim Erwärmen jedoch überschritten. Dadurch verlieren die Schokoladebestandteile ihre Bindung. Kakaobutter steigt als spezifisch leichtere Substanz an die Oberfläche und wird nach dem langsamen Abstocken der Kuvertüre als grauer Schleier sichtbar. Die Kuvertüre hat eine brüchige Struktur und ist nicht grifffest. Um die Bestandteile überwärmter Kuvertüre wieder zu binden, muss sie temperiert werden. Dabei wird die Kuvertüre bis zum Kristallisationspunkt der Kakaobutter auf 25–26 °C abgekühlt und anschließend auf die Verarbeitungstemperatur von 31–33 °C erwärmt.

Der Temperiervorgang kann auf verschiedene Weise durchgeführt werden:

- durch richtiges Erwärmen – die theoretisch einfachste Methode (siehe Einleitung)
- mit der vollautomatischen Temperiermaschine – die sicherste Methode
- durch manuelles Temperieren:
  1. Drei Viertel der überwärmten Kuvertüre auf eine Steinplatte geben und bis zum Verdicken (Kristallisationspunkt der Kakaobutter) mit einer Spachtel tablieren. Anschließend mit der restlichen Kuvertüre mischen und auf Verarbeitungstemperatur erwärmen. Oder die überwärmte Kuvertüre mit geriebener Kuvertüre bis zum beginnenden Abstocken (Kristallisationspunkt der Kakaobutter) mischen und anschließend auf Verarbeitungstemperatur erwärmen.
  2. Die Kuvertüre zeitgerecht erwärmen oder aus dem Wärmebereich nehmen und bis zum Verdicken (Kristallisationspunkt der Kakaobutter) stehen lassen. Zwischendurch mehrmals durchrühren und anschließend auf die Verarbeitungstemperatur erwärmen.

Um negative Geschmacksveränderungen zu vermeiden, sollte Kuvertüre nicht über 50 °C, Milch- und weiße Kuvertüre nicht über 40 °C erwärmt werden. Richtig temperierte Kuvertüre hat nach dem Abstocken eine grifffeste, glänzende Oberfläche und einen knackigen Bruch.
Ein optimaler Glanz lässt sich durch eine Temperaturdifferenz von 11–12 °C zwischen dem zu überziehenden Produkt und der temperierten Kuvertüre erreichen. Der Korpus hat 21 °C (Raumtemperatur) und die Kuvertüretemperatur beträgt 31–33 °C.



Füllcremen

Individuell gestaltete Oberscremen siehe Torten oder Oberscremedesserts, Seite 80 ff.

Die vielseitig verwendbare Vanillecreme, die sowohl für gebackene Süßspeisen als auch als Beimischung zu anderen Cremen, zB Buttercreme, verwendet wird, kann verfeinert werden, indem man einen Teil der Milchmenge durch Obers ersetzt.

Die Buttercreme wird meist in Kombination mit aufgeschlagener Eiermasse, Schaummasse oder Vanillecreme verwendet. Durch reichhaltige Beigabe von Vanillecreme wird die sonst sehr üppige Buttercreme bekömmlicher. Im Vergleich zur Mischung mit einer Eier- oder Schaummasse ist zwar ihre Haltbarkeit dadurch etwas geringer, was sich jedoch durch Tiefkühlen der halb fertig vorbereiteten Produkte, zB Torten, ausgleichen lässt.

Die leichten Schokoladenoberscremen werden aus Obers und Kuvertüre oder Milchkuvertüre bzw. einer Mischung der Kuvertüren hergestellt und können durch Zugabe von Nougat, Spirituosen, Kaffee, Nüssen usw. beliebig variiert werden.

Buttercreme

Beicreme:

700 g Milch
270 g Kristallzucker
70 g Vanillecremepulver
30 g Eigelb
270 g Kristallzucker

1 000 g Butter

- Drei Viertel der Milchmenge mit 270 g Kristallzucker aufkochen.
- Die restliche Milch mit Cremepulver und Eigelb glatt rühren.
- In die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren durchkochen lassen.
- Den restlichen Kristallzucker zugeben und in der heißen Creme auflösen.
- In einen Schneekessel leeren und je nach Konsistenz der Butter mehr oder weniger kalt rühren.
- Butter in Stücken zugeben und schaumig rühren.

Vanillecreme 1

1 000 g Milch
150 g Kristallzucker
80 g Vanillecremepulver
60 g Eigelb

- Drei Viertel der Milchmenge mit Kristallzucker aufkochen.
- Die restliche Milch mit Cremepulver und Eigelb glatt rühren.
- In die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren durchkochen lassen.
- In ein flaches Gefäß leeren und mit Dehnfolie abdecken.

Vanillecreme 2

300 g Milch
700 g Obers
120 g Kristallzucker
12 g Vanillezucker
1,2 g Salz
60 g Weizenpuder
60 g Eigelb

- Die halbe Milchmenge mit Obers, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Die restliche Milch mit Weizenpuder und Eigelb glatt rühren.
- In die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren durchkochen lassen.
- In ein flaches Gefäß leeren und mit Dehnfolie abdecken.

Schokoladenoberscreme

1 000 g Obers
250 g flüssige Kuvertüre

- Obers aufkochen.
- Kuvertüre zugeben und mixen oder emulgieren.
- Rasch abkühlen und 24 Stunden bei 4 °C reifen lassen.
- Zur Weiterverarbeitung wie Obers aufschlagen.

Milchschokoladenoberscreme

1 000 g Obers
250 g flüssige Milchkuvertüre
50 g flüssige Kuvertüre

Herstellung wie Schokoladenoberscreme.



Füllungen

Topfenfülle

ca. 1 580 g

1 000 g	Topfen (10 % F. i. T.)
200 g	Kristallzucker
30 g	Saftbinder
100 g	Vollei
15 g	Vanillezucker
8 g	gefriergetr. Zitronenschale
3 g	Salz
120 g	flüssige Butter
100 g	Rosinen

- Kristallzucker mit Saftbinder trocken mischen.
- Mit Topfen, Vollei, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz kurz mischen.
- Butter einrühren und Rosinen zugeben.

Nussfülle

ca. 1 270 g

200 g	Milch
170 g	Kristallzucker
2,5 g	Vanillezucker
10 g	gefriergetr. Zitronenschale
4 g	Zimt
520 g	geriebene Walnüsse
250 g	Marzipanrohmasse
60 g	Eiweiß
50 g	Rum

- Milch mit Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt aufkochen.
- Walnüsse einrühren.
- Mit Marzipanrohmasse, Eiweiß und Rum mischen, evtl. melangieren.

Mohnfülle

ca. 1 290 g

480 g	Milch
170 g	Kristallzucker
16 g	Vanillezucker
10 g	gefriergetr. Zitronenschale
2,5 g	Zimt
300 g	gemahlener Mohn
60 g	Grieß
200 g	Marzipanrohmasse
50 g	Eiweiß

- Milch mit Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt aufkochen.
- Die Mohn-Grieß-Mischung einrühren und einige Minuten weich kochen lassen.
- Mit der Marzipanrohmasse mischen und auskühlen lassen.
- Eiweiß zugeben.

Mandelfülle

ca. 1 290 g

750 g	Marzipanrohmasse
300 g	Butter
110 g	Mehl
110 g	Vollei
12 g	Vanillezucker
9 g	gefriergetr. Zitronenschale
2 g	Salz

- Alle Zutaten kurz mischen.





Torten

Die Torte – der Höhepunkt eines schönen, harmonischen Essens bei festlichen Gelegenheiten, wie Geburtstag, Namenstag usw. Nicht wegzudenken vom schönsten aller Anlässe – die Hochzeitstorte. Aber auch als kleine Freude zwischendurch, zu einem Schälchen Kaffee hat sich die Torte ihren Platz gesichert.
Das Wort stammt aus dem Lateinischen – „tortus" nannten es die Römer, was so viel wie gedreht oder gewunden bedeutet. Über das italienische „torta" und das französische „tourte" fand es zu Beginn des 15. Jahrhunderts seinen Weg ins Deutsche. Nur hatten die damaligen Torten außer ihrer runden Form nichts mit dem gemein, was man heute unter einer Torte versteht. Vielmehr waren sie so etwas Ähnliches wie Pasteten, gefüllt mit Fleisch, Fisch, Käse oder Obst.
Was man heute unter diesem Begriff versteht, entstand erst Anfang des 19. Jahrhunderts im metternichschen Biedermeier. Zwei Umstände waren dafür maßgebend. Einerseits konnte das aufkommende Großbürgertum des beginnenden Industriezeitalters sich die damals luxuriösen Zutaten leisten, die zur Herstellung dieser cremegefüllten Köstlichkeiten notwendig sind. Zugleich begann diese Bevölkerungsschicht mit dem Adel und dessen Lebensstil zu wetteifern.
Was ehedem nur in adeligen Küchen und Backstuben gezaubert wurde, fand seinen Weg in die bürgerlichen Häuser. Vielleicht ist es bezeichnend, dass es von der berühmten Wiener Konditorei Demel aus einen unterirdischen Gang nicht nur in die kaiserliche Hofburg gab, sondern auch einen ins nahe gelegene Burgtheater. Auch die Namensgebung neuer Backwerke ist Ausdruck des neu gewonnenen bürgerlichen Selbstbewusstseins. So benennt, um nur ein Beispiel anzuführen, Franz Sacher seine später weltberühmt gewordene Torte eben nicht nach seinem Auftraggeber, dem Fürsten Metternich. Und in Linz erinnert noch heute eine Johann-Konrad-Vogel-Straße an den Erfinder der Linzer Torte. Als zweiter glücklicher Umstand mag gelten, dass man etwa seit dieser Zeit auch die nötigen Lebensmittel und Küchentechniken zur Verfügung hatte, ohne die eine Torte im heutigem Sinn nicht herzustellen wäre.

Die Welt bleibt rund – die Torte auch!

Auch wenn es immer wieder Versuche in eine andere Richtung gibt oder Modetrends andere Formen einführen wollen: Die Torte bleibt rund! Wenigstens meistens. Lediglich für besonders große Torten oder solche für bestimmte Anlässe wird hin und wieder eine andere Form gewählt. Für Torten in der üblichen Größe, die ohne spezielle Dekoration auskommen, hat sich die traditionelle runde Form als die günstigere erwiesen. Sie lässt sich gut portionieren und vermittelt auch noch auf dem Teller die Assoziation zum Ganzen, zum in gewisser Weise Noblen, Besonderen – der Torte eben! Fast ganz aus der Mode gekommen sind Buttercremetorten nach überkommener Art. Sie finden sich nur noch selten im Angebot der Konditoreien. Sie sind zu sättigend und zu schwer im Sinne moderner Ernährungsgewohnheiten. Dass man aber Buttercremetorten auch vergleichsweise leicht, bekömmlich und modern herstellen kann, zeigen die Beispiele ab Seite 104.

Obers

Eigentlich ist Obers, in deutschen Landen Sahne genannt, ja eine ganz banale Angelegenheit: Milchfett, das sich von frischer Milch nach einiger Zeit ganz von selbst oben absetzt. Deshalb die in Österreich gebräuchliche Bezeichnung Obers. Nichts Aufregendes also, sollte man mei-

nen. Und doch! Der Begriff Obers ist verbunden mit mollig feinem, weniger süßem herrlichem Essvergnügen. Nicht wegzudenken aus dem gesamten Süßspeisenbereich. Zwar ist es einfach zu verarbeiten, trotzdem muss es mit Überlegung und Können verwendet werden, um seine Qualität und seinen feinen Geschmack nicht zu beeinträchtigen.

Die günstigste Lager- und Aufschlagtemperatur für Obers bei vorgekühltem Kessel und in möglichst kühler Umgebung liegt bei 3–4 °C. Es gibt mehrere Möglichkeiten, geschlagenes Obers herzustellen: mit der Hand, in der Schlagmaschine oder rationeller mit dem Sahnezapfer oder Sahnebläser. Dabei erreicht man durch die Verwendung des Sahnezapfers ein größeres Volumen und damit eine bessere Bekömmlichkeit. Außerdem bietet diese Methode den Vorteil, bei Bedarf immer frisch geschlagenes Obers in eventuell auch benötigten kleineren Mengen zur Verfügung zu haben. Das größte Aufschlagvolumen ergibt der Einsatz des Sahnebläsers. Hier wird gekühlte Luft eingeblasen und das Obers mit geringer Frequenz gerührt. Das auf diese Weise hergestellte geschlagene Obers ist allerdings sehr leicht und zum Garnieren und Füllen zu wenig stabil. Es eignet sich deshalb nur zur Herstellung von Oberscremen.

Für das Mischen mit einer zweiten Masse, zum Beispiel für Oberscremen, Parfaits und dergleichen, sollte das Obers schwächer ausgeschlagen werden. Es wird beim Melieren noch bearbeitet, behält weniger ausgeschlagen das größere Volumen und gibt damit der Creme eine leichtere und schönere Struktur.

Zum Garnieren, Füllen, als Beigabe zu Eis, Sachertorte und vielen anderen Süßspeisen mehr wird das Obers nur zu einer geschmeidig glatten und dennoch genügend standfesten Konsistenz aufgeschlagen. So bleibt es mollig weich und ist am besten zu genießen. Zu stark ausgeschlagenes Obers ist gelblich, buttrig und üppig im Geschmack.

Für die Verwendung als Beigabe oder zum Garnieren sollte Obers leicht gesüßt werden. Dazu 15–20 g Zucker pro 1 000 g Obers in Form von Läuterzucker (Sahnezapfer) oder als Kristallzucker gleich von Beginn an mit aufschlagen. Dadurch schmeckt das Obers zwar noch nicht süß, aber doch wesentlich runder, vor allem in Kombination mit anderem.

Oberscremen

- Oberscremen mit Pulver- oder Blattgelatine binden.
- Pulvergelatine mit 3–4 Teilen Wasser mischen und im Wasserbad auflösen oder Blattgelatine (angegebene Menge Pulvergelatine um ein Fünftel reduzieren) in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und ebenfalls im Wasserbad auflösen.
- Aufgelöst mit der Grundcreme mischen und diese bei richtiger Konsistenz, dh knapp bevor sie zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers (evtl. auch Eischnee) melieren.

Aufbau von Oberscremetorten

- Torten in einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring einsetzen. Er kann nach Fertigstellung leicht abgenommen werden. Zum Abziehen der Kunststoffstreifen müssen die Torten noch gefroren sein. Dadurch bleibt der Tortenrand vollkommen glatt und kann als Teil des Gesamtdekors evtl. auch unbedeckt bleiben.

- Tiefkühlen siehe Seite 242.

- Tortenböden, die am Tortenrand nicht sichtbar sein sollen, müssen einen um 10–15 mm kleineren Durchmesser als der Tortenring haben. Den Zwischenraum evtl. mit Hilfe eines Dressiersackes und einer kleinen Lochtülle exakt mit Creme füllen.

- Ein Tränken der Böden mit passenden Spirituosen oder Fruchtmark dient der Geschmacksverbesserung, Saftigkeit und länger anhaltenden Frische.

- Zur besseren Stabilität und um zu verhindern, dass die Torte auf der Unterlage festklebt, kann man die Torte auf einen Mürbteigboden setzen. Da Mürbteig frisch gebacken am besten schmeckt, sollte man den Boden erst bei der Fertigstellung der Torte unterlegen.
- Oder den Boden der tiefgekühlten Torte dünn mit temperierter Kuvertüre bestreichen. Sie sollte allerdings geschmacklich mit der Torte harmonieren.

- Zum Präsentieren die Torten unter Berücksichtigung der Auftauzeit noch in tiefgekühlter Form fertig stellen und in halb gefrorenem Zustand portionieren.

Oberstorten

Karameloberstorte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

Karameloberscreme:
(am Vortag herstellen)

750 g	*Obers*
120 g	*Stärkesirup*
360 g	*Kristallzucker*
330 g	*Butter*
950 g	*Obers*
36 g	*Rum*

Schokoladenoberscreme:
(am Vortag herstellen)

750 g	*Obers*
90 g	*flüssige Kuvertüre*
90 g	*flüssige Milchkuvertüre*

15 Blätter aus Schokolademasse, in Blättern gebacken (Seite 68)

Dekor:
Milchschokoladespäne

Karameloberscreme:
- 750 g Obers mit Stärkesirup aufkochen.
- Kristallzucker zu Karamell schmelzen.
- Das kochende Obers nach und nach zugeben und den Karamell darin auflösen.
- Butter zugeben und emulgieren oder mixen.
- 24 Stunden bei 4 °C reifen lassen.

Schokoladenoberscreme:
- Obers aufkochen.
- Kuvertüren zugeben und emulgieren oder mixen.
- Rasch abkühlen lassen und 24 Stunden bei 4 °C reifen lassen.
- Die Schokolademasseblätter herstellen.
- Das restliche Obers und Rum zur Karamellcreme geben und wie Obers aufschlagen.
- Je fünf Schokolademasseblätter abwechselnd mit Karameloberscreme in einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring setzen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Die Schokoladenoberscreme aufschlagen.
- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Jede Torte mit 300 g Creme (an der Seite dünn, oben etwa 10 mm hoch) einstreichen.
- Oberflächen mit Milchschokoladespänen dicht bestreuen.

Schokolade-Vanille-Torte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

Bayrische Vanillecreme:
(am Vortag herstellen)

12 g	*Pulvergelatine*
40 g	*Wasser*
340 g	*Milch*
100 g	*Kristallzucker*
10 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
100 g	*Eigelb*
340 g	*Obers*
30 g	*Cognac*

1 Boden aus Sachermasse (Seite 68, ein Drittel der Rezeptmenge, am Vortag herstellen)

6 Brandteigringe aus Brandmasse (siehe Brandteig zum Backen, Seite 65, zwei Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

50 g	*Kirschwasser*
50 g	*Läuterzucker*

Mousse au Chocolat:

200 g	*Obers*
550 g	*flüssige Milchkuvertüre*
66 g	*Kirschwasser*
110 g	*Eigelb*
640 g	*geschlagenes Obers*

Dekor:
flüssige Kuvertüre und Glasurmasse im Verhältnis 1 : 1
flüssige Kuvertüre, mit 30–35 % Kakaobutter verdünnt, zum Besprühen



Bayrische Vanillecreme:
- Pulvergelatine mit Wasser mischen.
- Milch mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Eigelb verrühren, die kochende Milchmischung unter Rühren einlaufen lassen und bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) abziehen.
- Gelatine zugeben, mixen oder emulgieren und rasch auf 14 °C abkühlen.
- Obers und Cognac zugeben und 24 Stunden bei 4 °C reifen lassen.

Die abgestockte Creme wird beim Aufschlagen wieder weich und hat bei einem Litergewicht von etwa 600 g (1 l aufgeschlagene Creme = 600 g) das richtige Aufschlagvolumen. Die Gelatine zieht nach dem Aufschlagen im Kühlbereich wieder normal an. Die so hergestellte bayrische Vanillecreme hat eine besonders zarte, feinporige Struktur.

Brandteigringe:
- Die Brandmasse herstellen.
- Mit einer Lochtülle (∅ 18 mm) drei Ringe mit einem Durchmesser von 185 mm und drei mit einem Durchmesser von 100 mm auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren (Schablone unterlegen).
- Bei 195 °C etwa 25 Minuten backen und auskühlen lassen.
- Die kleinen Ringe in die großen legen, horizontal durchschneiden und die Oberteile mit der Innenseite nach oben wegsetzen.
- Die bayrische Vanillecreme aufschlagen und mit einer Lochtülle auf die Ober- und Unterteile dressieren.
- Ringe zusammensetzen und tiefkühlen.

- Den Sacherboden zweimal durchschneiden.
- Die Böden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.

- Für die Tränke Kirschwasser mit Läuterzucker mischen und die Böden damit befeuchten.

Mousse au Chocolat:
- Obers aufkochen.
- Mit Milchkuvertüre und Kirschwasser mischen, mixen oder emulgieren und auf 35 °C abkühlen.
- Eigelb aufschlagen, flüchtig mit der Canache mischen und in das geschlagene Obers melieren.
- Die Hälfte der Mousse auf den Sacherböden verstreichen und zum Tortenrand hochziehen.
- Je einen doppelten Brandteigring einlegen und mit der restlichen Mousse glatt streichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Die Kuvertüre-Glasurmasse-Mischung auf 30 °C abkühlen (ein Temperieren ist aufgrund des Glasurmasseanteils nicht notwendig).
- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Die vorbereiteten Kunststoffstreifen (für mehrere Torten aneinander gereiht) dünn mit der Schokolademischung bestreichen, etwas stocken lassen und sofort um den Tortenrand legen (erst bei Verwendung der Torten entfernen).
- Oberflächen mit einer Spritzpistole mit verdünnter Kuvertüre besprühen.



Reistorte mit Erdbeersauce

3 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

Reisoberscreme:

300 g	*Rundkornreis*
1 500 g	*Milch*
30 g	*Vanillezucker*
1,5 g	*Salz*
45 g	*Pulvergelatine*
150 g	*kaltes Wasser*
210 g	*Eigelb*
180 g	*Kristallzucker*
75 g	*Mandarine Napoléon*
450 g	*Kompottmandarinenspalten*
1 050 g	*geschlagenes Obers*

3 Böden aus Blätterteig (Seite 70)
Erdbeerkonfitüre

Erdbeerschaummasse:

180 g	*Eiweiß*
105 g	*Erdbeermark*
300 g	*Kristallzucker*
20 g	*Zitronensaft*

Erdbeersauce (Seite 58, doppelte Rezeptmenge)

- Drei Tortenringe auf einer Seite mit Dehnfolie bespannen (Boden).
- Je einen Kunststoffstreifen einlegen.

Reisoberscreme:

- Reis waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, abseihen und abtropfen lassen.
- Milch mit Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Reis zugeben und zugedeckt langsam dünsten, bis die ganze Milch aufgenommen ist.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen, in der heißen Reismasse auflösen und auskühlen lassen.
- Knapp bevor die Masse zu stocken beginnt, Eigelb mit Kristallzucker und Likör schaumig rühren, flüchtig mit der Reismasse mischen und mit den Mandarinenspalten in das geschlagene Obers melieren.

- Die Reisoberscreme in den Tortenringen glatt verstreichen und kühlen (gekochter Reis eignet sich nicht zum Tiefkühlen).

- Blätterteig auf Rollstärke 2 ausrollen.
- Drei Böden mit etwas größerem Durchmesser als der Tortenring ausstechen (Blätterteig zieht sich beim Backen zusammen) und auf ein Backblech wegsetzen.
- Bei 190 °C ca. 30 Minuten backen (siehe Anmerkung bei Blätterteig, Seite 71).
- Mit Hilfe eines Tortenringes (Ø 230 mm) die Böden zurechtschneiden und auskühlen lassen.

Fertigstellung:

- Die Reisoberscreme zum leichteren Entfernen der Kunststoffstreifen 30 Minuten tiefkühlen.
- Blätterteigböden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und auf die Reisoberscreme legen.
- Torten umdrehen, Dehnfolie, Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Während der Herstellung der Erdbeerschaummasse tiefkühlen.

Erdbeerschaummasse:

- Alle Zutaten im Wasserbad auf 45 °C erwärmen und aufschlagen.
- Torten mit Erdbeerschaummasse (an der Seite dünn, oben etwa 10 mm hoch) glatt einstreichen. Während des Einstreichens mehrerer Torten wird die Schaummasse in der Maschine langsam weitergerührt, damit sie glatt bleibt.
- Mit dem Bunsenbrenner abflämmen.
- Portionieren und mit je 25 g Erdbeersauce anrichten.

Die frisch hergestellte Erdbeersauce mit einem Konfekttrichter in kleine Plastikbecher mit Deckel portionieren und tiefkühlen (zum Verkauf ganzer Torten entsprechend größere Saucenbecher vorbereiten). Zum Anrichten die Sauce an der Seite des Tortenstückes platzieren und den Becher entsorgen.



Topfenoberstorte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

3 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 10 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Viertel der Rezeptmenge)

Tränke:

75 g	Cognac
75 g	Läuterzucker

Topfenoberscreme:

30 g	Pulvergelatine
120 g	Wasser
600 g	passierter Topfen (20 % F. i. T.)
240 g	Puderzucker
120 g	Eigelb
60 g	Zitronensaft
15 g	Vanillezucker
4 g	gefriergetrockn. Zitronenschale
2 g	Salz
1.000 g	geschlagenes Obers

leicht gesüßtes geschlagenes Obers
Gelee

Dekor:

Erdbeerscheiben mit Stängel (aus der Mitte der Frucht)
Gelee

3 Böden à ∅ 230 mm, Höhe 2,5 mm, aus Mürbteig 1 (Seite 74)
Marillenkonfitüre

- Die Biskuitböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.
- Für die Tränke alle Zutaten mischen und die Böden damit befeuchten.

Topfenoberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Die restlichen Zutaten mit Ausnahme des geschlagenen Obers glatt rühren, Gelatine zugeben und mit geschlagenem Obers melieren.
- Die Topfenoberscreme in die Tortenringe exakt einfüllen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Tortenringe entfernen.
- Torten mit je einem um 5 mm höheren Kunststoffstreifen umgeben und diesen mit einem Klebeband fixieren.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers abstreichen und etwa 10 Minuten tiefkühlen.
- Oberflächen mit Gelee übergießen und Gelee etwas ablaufen lassen.
- Jede Torte auf einen mit Marillenkonfitüre bestrichenen Mürbteigboden setzen (Mürbteigrand, wenn nötig, abgleichen).
- Kunststoffstreifen entfernen.
- Erdbeeren in Gellee tauchen und auflegen.





Nougat-Karamell-Torte

4 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

1 Boden aus Nussschokolademasse (Seite 67, ein Drittel der Rezeptmenge)	
1 Boden aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Drittel der Rezeptmenge)	

Karamellmasse:
(auf Vorrat herstellen)

1 320 g	Obers
400 g	Stärkesirup
120 g	Butter
32 g	Vanillezucker
0,8 g	Salz
920 g	Kristallzucker

Cognactränke:

150 g	Läuterzucker
150 g	Wasser
150 g	Cognac

Nougatoberscreme:

160 g	Eigelb
80 g	Kristallzucker
10 g	Vanillezucker
1 g	Salz
360 g	Obers
18 g	Pulvergelatine
60 g	Wasser
340 g	Haselnussnougat (NNHX, siehe Seite 250)
170 g	flüssige Milchkuvertüre
120 g	flüssige Kuvertüre
760 g	geschlagenes Obers

Karameloberscreme:

24 g	Pulvergelatine
100 g	Wasser
120 g	Eigelb
40 g	Kristallzucker
0,6 g	Salz
500 g	Karamellmasse
600 g	geschlagenes Obers

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Karamellglasur:

12 g	Pulvergelatine
40 g	Wasser
700 g	Karamellmasse

Karamellmasse:

- Obers mit Stärkesirup, Butter, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Kristallzucker schmelzen lassen, mit der kochenden Obersmischung ablöschen und mixen.

- Für die Cognactränke alle Zutaten mischen.

- Die Nussschokolade- und die Biskuitmasse dreimal durchschneiden.

- Vier Nussschokoladeböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen und mit je 50 g Tränke befeuchten.

Nougatoberscreme:

- Eigelb mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Obers aufkochen.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen, zugeben und aufkochen lassen.
- Nougat und Kuvertüren zugeben und auflösen.
- Mixen und auf 35 °C temperieren.
- Mit der Eigelbmasse und geschlagenem Obers melieren.

- Die Nougatoberscreme auf den Nussschokoladeböden exakt verstreichen.
- Je einen Biskuitboden auflegen und mit je 60 g Tränke befeuchten.
- Während der Herstellung der Karameloberscreme tiefkühlen.

Karameloberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Eigelb mit Kristallzucker und Salz schaumig rühren.
- Gelatine mit der Karamellmasse mischen und auf 30 °C temperieren.
- Flüchtig mit der Eigelbmasse mischen und in das geschlagene Obers melieren.
- Die Karameloberscreme in die Tortenringe füllen.
- Tiefkühlen.

Karamellglasur:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Mit der Karamellmasse verrühren und auskühlen lassen.

Fertigstellung:

- Die Karamellglasur im Wasserbad oder in der Mikrowelle möglichst ohne Umrühren (Luftblasen!) erwärmen und auf etwa 25 °C abkühlen lassen.
- Tortenringe entfernen.
- Torten mit je einem um 5 mm höheren Kunststoffstreifen umgeben und diesen mit einem Klebeband fixieren.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers exakt abstreichen und etwa 10 Minuten tiefkühlen.
- Mit Karamellglasur abstreichen und im Tiefkühlbereich kurz anziehen lassen.
- Kunststoffstreifen entfernen.

Die farblich verschiedenen Tortenböden und Cremen sind zugleich auch Dekorelement für den Seitenrand. Daher müssen die Böden genau in die Tortenringe passen und die Cremen exakt eingestrichen werden.

Die Karamellglasur kann auf Vorrat hergestellt und im Kühlschrank gelagert werden.



Irish-Cream-Torte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

3 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 50 mm, aus Mandelgrillagemasse (Seite 66)

Tränke:

400 g	Irish Cream

Mousse au Chocolat:

18 g	Pulvergelatine
80 g	Wasser
700 g	flüssige weiße Kuvertüre
300 g	weiche Butter
120 g	Irish Cream
150 g	Eigelb
1 500 g	geschlagenes Obers

Canacheglasur:

6 g	Pulvergelatine
20 g	Wasser
35 g	Obers
450 g	flüssige weiße Kuvertüre
230 g	Irish Cream

- Drei Tortenringe auf einer Seite mit Dehnfolie bespannen (Boden).
- Je einen Kunststoffstreifen einlegen.

- Zwei Grillagemasseböden einmal durchschneiden. Von den daraus entstanden vier Tortenböden kann einer tiefgekühlt zur späteren Verwendung aufbewahrt werden.
- Den dritten Grillagemasseboden zweimal durchschneiden. Diese Böden dienen als Einlage in der Mitte der Torte.

Mousse au Chocolat:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Weiße Kuvertüre mit Butter mischen.
- Gelatine und Likör zugeben, mixen und auf 35 °C temperieren.
- Eigelb schaumig rühren, flüchtig mit der Canache mischen und in das geschlagene Obers melieren.

- Die Hälfte der Mousse in die Tortenringe füllen und bis zum Rand hochstreichen.
- Je einen dünnen Grillagemasseboden einlegen und mit je 80 g Irish Cream befeuchten.
- Die restliche Mousse darüber verteilen.
- Tortenböden mit je 50 g Tränke befeuchten und mit der getränkten Seite zur Creme auflegen.
- Tiefkühlen.

Canacheglasur:

(allgemein zum Thema Canacheglasur siehe Seite 76):

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Obers aufkochen.
- Mit weißer Kuvertüre, Gelatine und Likör mischen und mixen.

Fertigstellung:

- Torten umdrehen und Dehnfolie entfernen.
- Mit Canacheglasur abstreichen.
- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.



Torte mit Waldfrüchten

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

6 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 15 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, zwei Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

120 g	Marillenlikör

Schnellcreme:

30 g	Pulvergelatine
120 g	Wasser
150 g	Eigelb
120 g	Kristallzucker
120 g	Marillenlikör
1 g	Salz
930 g	geschlagenes Obers

3 Böden à ∅ 230 mm, Höhe 2,5 mm, aus Mürbteig I (Seite 74)

Marillenkonfitüre

1 350 g Waldfrüchtemischung (auch Tiefkühlfrüchte)

Gelee

- Drei Biskuitböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen und mit je 20 g Marillenlikör befeuchten.

Schnellcreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Eigelb, Kristallzucker, Likör und Salz schaumig rühren, Gelatine zugeben und mit geschlagenem Obers melieren.

- Je 400 g Schnellcreme in die Tortenringe exakt einfüllen und bis zum Rand hochstreichen.
- Je einen zweiten Biskuitboden einlegen und mit der restlichen Tränke befeuchten.
- Die restliche Creme einfüllen.
- Pro Torte 450 g Waldfrüchtemischung darüber verteilen und mit Dehnfolie abdecken und tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Dehnfolie entfernen.
- Oberflächen mit Gelee abglänzen.
- Tortenringe entfernen.
- Jede Torte auf einen mit Marillenkonfitüre bestrichenen Mürbteigboden setzen (Mürbteigrand, wenn nötig, abgleichen).
- Kunststoffstreifen entfernen.

Orangen-Rum-Torte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

Rumrosinen (Seite 251), jedoch anstelle von Rum Jamaikarum verwenden

3 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 15 mm, und 3 Böden à ∅ 180 mm, Höhe 10 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, halbe Rezeptmenge)

Orangentränke:

150 g	Orangenmarmelade oder Marillenkonfitüre
75 g	Blutorangensaft
75 g	Cointreau

Rumtränke:

100 g	Jamaikarum
110 g	Läuterzucker

Orangenoberscreme:

140 g	Blutorangensaft
22 g	Orangenschale
140 g	Kristallzucker
140 g	Eigelb
20 g	Pulvergelatine
45 g	Cointreau (Konzentrat)
600 g	geschlagenes Obers

Bayrische Creme-Coruba:

450 g	Milch
100 g	Kristallzucker
9 g	Vanillezucker
1 g	Salz
75 g	Milch
90 g	Eigelb
30 g	Cremepulver
15 g	Gelatinepulver
50 g	Wasser
90 g	Eiweiß
60 g	Kristallzucker
40 g	Jamaikarum
220 g	Rumrosinen
450 g	geschlagenes Obers

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Orangengelee:

240 g	Pektingelee
150 g	Blutorangensaft
15 g	Cointreau (Konzentrat)

Dekor:

Schaummasse (Seite 69)

- Die Orangen- und die Rumtränke herstellen.
- Die größeren Biskuitböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen und mit Orangentränke befeuchten.

Orangenoberscreme:

- Orangensaft und -schale, Kristallzucker, Eigelb und Pulvergelatine im Wasserbad bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) aufschlagen.
- Kalt schlagen.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit Cointreau und geschlagenem Obers melieren.
- Die Orangenoberscreme in die Tortenringe exakt einfüllen.
- Je einen kleineren Biskuitboden einlegen und mit Rumtränke befeuchten.

Bayrische Creme-Coruba:

- 450 g Milch mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Die restliche Milch mit Eigelb und Cremepulver mischen, zugeben und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen, zugeben und in der heißen Creme auflösen.
- Kalt rühren.
- Mit dem Schnee aus Eiweiß und Kristallzucker, Rum, den Rumrosinen und geschlagenem Obers melieren.
- Die bayrische Creme-Coruba in die Tortenringe füllen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Die Schaummasse zubereiten.
- Kleine Häufchen auf ein Backblech dressieren und abflämmen.
- Tortenringe entfernen.
- Torten mit je einem um 5 mm höheren Kunststoffstreifen umgeben und diesen mit einem Klebeband fixieren.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers abstreichen und 10 Minuten tiefkühlen.

Orangengelee:

- Pektingelee mit Blutorangensaft aufkochen.
- Cointreau zugeben.
- Oberflächen damit übergießen und Gelee etwas ablaufen lassen.
- Kunststoffstreifen entfernen.
- Schaumhäufchen mit einem kleinen Messer aufsetzen.



Grand-Marnier-Himbeer-Torte

4 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

Blanchierte Orangenscheiben:

(am Vortag herstellen)

4 kernlose, ungespritzte Orangen (ca. 800 g)

500 g Wasser

280 g Kristallzucker

2 Böden aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, zwei Drittel der Rezeptmenge)

Grand-Marnier-Obers-Creme:

600 g	*Milch*
200 g	*Kristallzucker*
200 g	*Eigelb*
24 g	*Pulvergelatine*
16 g	*Vanillezucker*
1,2 g	*Salz*
160 g	*Grand Marnier*
800 g	*geschlagenes Obers*

Tränke:

120 g	*Grand Marnier (Konzentrat)*
100 g	*Läuterzucker*
100 g	*Wasser*

Himbeeroberscreme:

320 g	*Himbeermark*
260 g	*Kristallzucker*
ca. 70 g	*Zitronensaft*
26 g	*Gelatine*
110 g	*Wasser*
880 g	*geschlagenes Obers*
200 g	*Himbeeren oder Himbeerbruch von Tiefkühlfrüchten*
	Gelee

Blanchierte Orangenscheiben:

- Orangen mit der Aufschnittmaschine in 4 mm dünne Scheiben schneiden.
- Wasser mit Kristallzucker aufkochen.
- Orangenscheiben einlegen, aufkochen lassen und etwa 20 Minuten nahe dem Siedepunkt ziehen lassen.
- In einem verschließbaren Gefäß kühl aufbewahren.

- Vier Tortenringe auf einer Seite mit Dehnfolie bespannen (Boden).
- Je einen Kunststoffstreifen einlegen und eine Schablone mit Stückeinteilung unterlegen.

- Orangenscheiben abtropfen lassen, mit Küchenkrepppapier abtupfen, halbieren und entsprechend der Schablone in die Tortenringe legen.

Grand-Marnier-Obers-Creme:

- Milch, Kristallzucker, Eigelb, Pulvergelatine, Vanillezucker und Salz im Wasserbad bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) aufschlagen.
- Kalt schlagen.
- Likör zugeben und, knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Grand-Marnier-Obers-Creme über den Orangenscheiben exakt verteilen.
- Tiefkühlen.

- Für die Tränke alle Zutaten verrühren.
- Die Biskuitböden einmal durchschneiden und die Schnittflächen mit je 80 g Tränke befeuchten.

Himbeeroberscreme:

- Himbeermark mit Kristallzucker und Zitronensaft mischen.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen, im Wasserbad auflösen und zugeben.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers und den Himbeeren melieren.

- Die Himbeeroberscreme über der Grand-Marnier-Obers-Creme verstreichen.
- Biskuitböden mit der getränkten Seite zur Creme auflegen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Torten umdrehen und Dehnfolie entfernen.
- Oberflächen mit Gelee abglänzen.
- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.



Mandarine-Napoléon-Torte

4 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

Marinierte Mandarinenspalten:
(am Vortag herstellen)

150 g	*Läuterzucker*
ca. 600 g	*Kompottmandarinenspalten*
200 g	*Mandarine Napoléon*

2 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 50 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, zwei Drittel der Rezeptmenge)

Mandarinenoberscreme:

600 g	*Milch*
200 g	*Kristallzucker*
200 g	*Eigelb*
24 g	*Pulvergelatine*
16 g	*Vanillezucker*
1,2 g	*Salz*
160 g	*Mandarine Napoléon*
800 g	*geschlagenes Obers*

Tränke:

Mandarinenmarinade

70 g Wasser

Mousse au Chocolat:

120 g	*Obers*
300 g	*flüssige Kuvertüre*
300 g	*flüssige Milchkuvertüre*
150 g	*Mandarine Napoléon*
120 g	*weiche Butter*
120 g	*Eigelb*
800 g	*geschlagenes Obers*

Gelee

Marinierte Mandarinenspalten:

- Läuterzucker aufkochen.
- Mandarinenspalten zugeben und durchschwenken.
- Mit Likör mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
- Mandarinenspalten ablaufen lassen und mit Kuchenkrepppapier trockentupfen.

- Vier Tortenringe auf einer Seite mit Dehnfolie bespannen (Boden).
- Je einen Kunststoffstreifen einlegen.

- Mandarinenspalten auf der Folie verteilen.

Mandarinenoberscreme:

- Milch, Kristallzucker, Eigelb, Pulvergelatine, Vanillezucker und Salz im Wasserbad bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) aufschlagen.
- Kalt schlagen.
- Likör zugeben und, knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Mandarinenoberscreme über den Mandarinenspalten exakt verteilen.
- Tiefkühlen.

- Für die Tränke die Mandarinenmarinade mit Wasser mischen.
- Die Biskuitböden einmal durchschneiden und die Schnittflächen mit je 80 g Tränke befeuchten.

Mousse au Chocolat:

- Obers aufkochen.
- Mit Kuvertüren, Likör und nach und nach der Butter mischen.
- Kurz mixen und auf 35 °C temperieren.
- Eigelb schaumig rühren, flüchtig mit der Canache mischen und mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Mousse au Chocolat über der Mandarinenoberscreme verteilen und bis zum Rand hochstreichen.
- Biskuitböden mit der getränkten Seite zur Creme einlegen und beachten, dass sie am Tortenrand nicht sichtbar werden.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Torten umdrehen und Dehnfolie entfernen.
- Oberflächen mit Gelee übergießen und Gelee etwas ablaufen lassen.
- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.





Kaffeeoberstorte

2 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

1 Boden aus Mandelgrillagemasse (Seite 66, ein Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

80 g	Kaffeelikör

Schnellcreme:

18 g	Löskaffee
25 g	Pulvergelatine
100 g	Wasser
100 g	Eigelb
100 g	Vollei
150 g	Kristallzucker
60 g	Kaffeelikör
10 g	Vanillezucker
1 g	Salz
120 g	karamellisierte Mandeln (Seite 249)
700 g	geschlagenes Obers

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Kaffeecanacheglasur (Seite 77)

Dekor:

Kaffeebohnen aus Kuvertüre

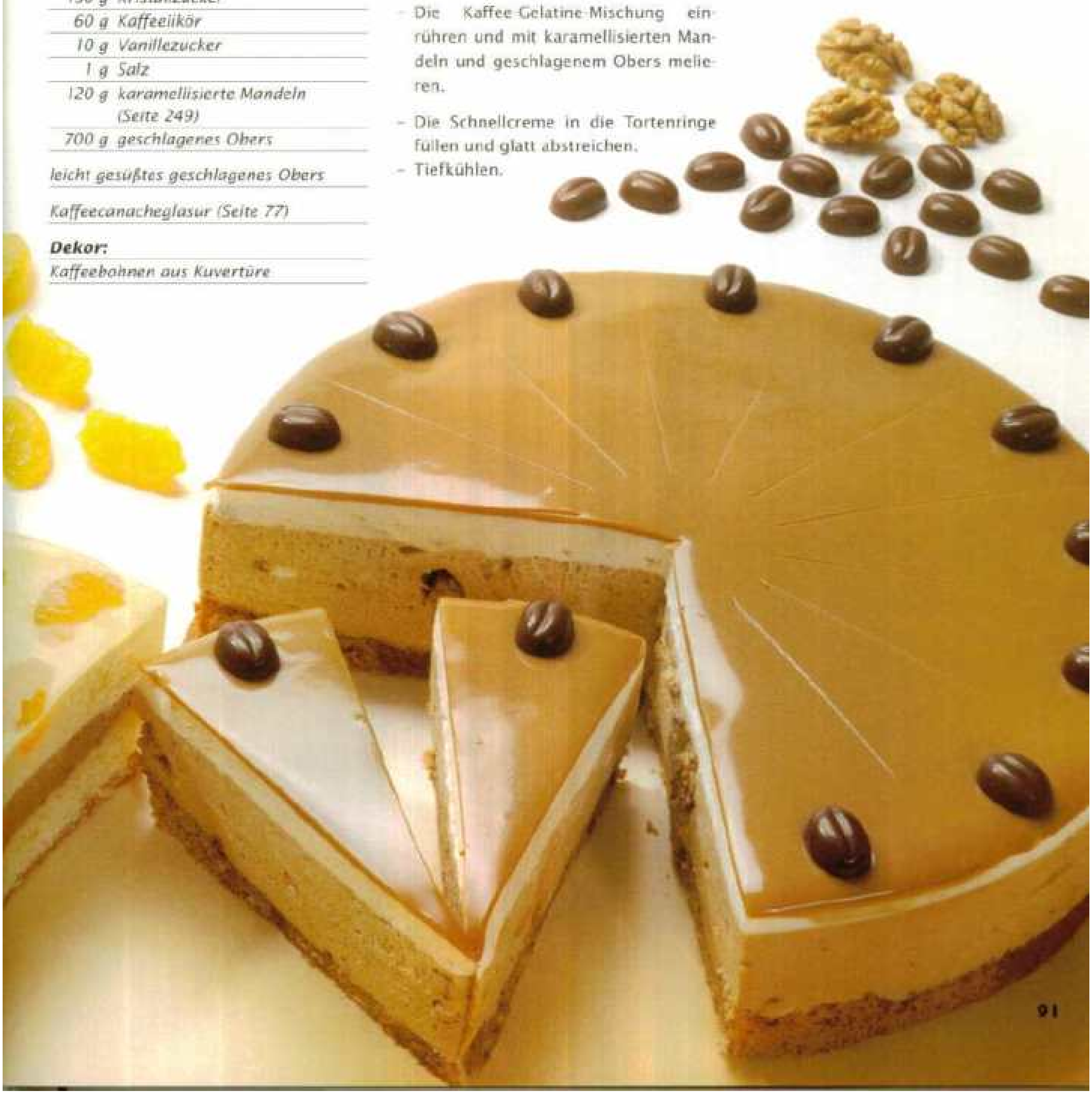
- Den Grillagemasseboden einmal durchschneiden.
- Jeden Boden mit der Schnittfläche nach oben in einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen und mit je 40 g Kaffeelikör befeuchten.

Schnellcreme:

- Löskaffee und Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Eigelb, Vollei, Kristallzucker, Kaffeelikör, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Die Kaffee-Gelatine-Mischung einrühren und mit karamellisierten Mandeln und geschlagenem Obers melieren.
- Die Schnellcreme in die Tortenringe füllen und glatt abstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Tortenringe entfernen.
- Torten mit je einem um 5 mm höheren Kunststoffstreifen umgeben und diesen mit einem Klebeband fixieren.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers abstreichen und etwa 10 Minuten tiefkühlen.
- Mit Kaffeecanacheglasur abstreichen und im Tiefkühlbereich kurz anziehen lassen.
- Kunststoffstreifen entfernen.
- Kaffeebohnen auflegen.



Früchte-Allerlei-Torte

2 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

Weinschaumcreme:

155 g	Weißwein
90 g	Kristallzucker
100 g	Eigelb
27 g	Zitronensaft
13 g	Pulvergelatine
4 g	Zitronenschale
470 g	geschlagenes Obers

Gebundene Früchte:

100 g	Wasser
150 g	Kristallzucker
20 g	Zitronensaft
15 g	Pulvergelatine
220 g	entkernte Kirschen od. Weichseln
100 g	Heidelbeeren
100 g	Ribiseln
40 g	Cremepulver
60 g	Rotwein
220 g	Himbeeren
220 g	Erdbeeren (je nach Größe halbieren oder vierteln)

2 Böden aus Blätterteig (Seite 70)

Schaummasse (Seite 69)

Himbeeren

- Zwei Tortenringe (Ø 210 mm, Höhe 40 mm) auf einer Seite mit Dehnfolie bespannen (Boden).
- Je einen Kunststoffstreifen einlegen.

Weinschaumcreme:

- Weißwein, Kristallzucker, Eigelb, Zitronensaft, Pulvergelatine und Zitronenschale im Wasserbad bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) aufschlagen.
- Kalt schlagen.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Weinschaumcreme in die Tortenringe 25 mm hoch einfüllen und tiefkühlen.

- Blätterteig auf Rollstärke 2 ausrollen.
- Zwei Böden mit etwas größerem Durchmesser als der Tortenring ausstechen (Blätterteig zieht sich beim Backen zusammen) und auf ein Backblech wegsetzen.
- Bei 190 °C ca. 30 Minuten backen (siehe Anmerkung bei Blätterteig, Seite 71).
- Mit Hilfe eines Tortenringes (Ø 230 mm) die Böden zurechtschneiden und auskühlen lassen.

Gebundene Früchte:

- Wasser, Kristallzucker, Zitronensaft und Pulvergelatine aufkochen.
- Kirschen, Heidelbeeren und Ribiseln zugeben, kurz aufkochen lassen und abseihen.
- Den Saft nochmals aufkochen.
- Cremepulver mit Rotwein mischen, zugeben und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- Blanchierte Früchte, Erdbeeren und Himbeeren zugeben und kurz durchkochen lassen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, vorsichtig mit einem Kochlöffel umrühren.
- Kurz überkühlen lassen.

- Die gebundenen Früchte auf der Weinschaumcreme verteilen und anziehen lassen.
- Blätterteigböden auflegen und mit Hilfe zweier Tortenunterlagen die Torten umdrehen.
- Dehnfolie, Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.

Fertigstellung:

- Torten mit je einem leicht mit Öl befetteten Tortenring umstellen und tiefkühlen.
- In der Zwischenzeit die Schaummasse zubereiten.
- Mit kleiner Lochtülle den Zwischenraum zum Tortenring füllen und die Oberflächen abstreichen.
- Tortenringe abziehen.
- Rosetten aufdressieren und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.
- Mit Himbeeren garnieren.

Zur Herstellung können auch Tiefkühlfrüchte verwendet werden.



Heidelbeerjoghurttorte

2 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

4 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 10 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

100 g	*Heidelbeeren*
50 g	*Wasser*
40 g	*Kristallzucker*
50 g	*Heidelbeerlikör*

Heidelbeerjoghurtcreme:

360 g	*Heidelbeeren*
200 g	*Kristallzucker*
60 g	*Zitronensaft*
28 g	*Pulvergelatine*
90 g	*Wasser*
400 g	*Joghurt*
500 g	*geschlagenes Obers*

Fruchtspiegel pro Torte:

70 g	*Pektingelee*
35 g	*Wasser*
35 g	*Ribiseln*
110 g	*Heidelbeeren*

2 Böden à ∅ 230 mm, Höhe 2,5 mm, aus Mürbteig I (Seite 74)

Marillenkonfitüre

Tränke:

- Heidelbeeren mit Wasser und Kristallzucker aufkochen.
- Mixen und auskühlen lassen.
- Likör zugeben.

Heidelbeerjoghurtcreme:

- Heidelbeeren mit Kristallzucker und Zitronensaft auf etwa 60 °C erwärmen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, das Kochgeschirr nur schwenken.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen, im Wasserbad auflösen und zugeben.
- Überkühlen lassen.

- Biskuitböden mit der Tränke bestreichen.
- Zwei Böden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.

- Joghurt glatt rühren und vorsichtig mit der Fruchtmasse verrühren.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Hälfte der Heidelbeerjoghurtcreme in die Tortenringe füllen.
- Je einen zweiten Biskuitboden auflegen und mit der restlichen Creme glatt abstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Tortenringe entfernen.
- Torten mit je einem um 5 mm höheren Kunststoffstreifen umgeben und diesen mit einem Klebeband fixieren.

Fruchtspiegel:

- Gelee mit Wasser aufkochen.
- Früchte zugeben und aufkochen lassen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, das Kochgeschirr nur schwenken.
- Den Fruchtspiegel auf die Oberflächen auftragen.
- Jede Torte auf einen mit Marillenkonfiture bestrichenen Mürbteigboden setzen (Mürbteigrand, wenn nötig, abgleichen).
- Kunststoffstreifen entfernen.

Zur Herstellung können auch Tiefkühlfrüchte verwendet werden.



Himbeer-Buttermilch-Creme-Torte

2 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

4 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 10 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

100 g	*Himbeeren*
100 g	*Wasser*
40 g	*Kristallzucker*

Himbeer-Buttermilch-Creme:

300 g	*Himbeeren*
160 g	*Kristallzucker*
20 g	*Zitronensaft*
28 g	*Pulvergelatine*
90 g	*kaltes Wasser*
440 g	*Buttermilch*
440 g	*geschlagenes Obers*

ca. 800 g Himbeeren

Gelee

2 Böden à ∅ 230 mm, Höhe 2,5 mm, aus Mürbteig 1 (Seite 74)

Himbeerkonfitüre

- Für die Tränke Himbeeren mit Wasser und Kristallzucker aufkochen.
- Mixen und auskühlen lassen.
- Biskuitböden mit der Tränke bestreichen.
- Zwei Böden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.

Himbeer-Buttermilch-Creme:

- Himbeeren mit Kristallzucker und Zitronensaft kurz aufkochen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, das Kochgeschirr nur schwenken.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen, zugeben und verrühren.
- Überkühlen lassen.
- Buttermilch vorsichtig mit der Fruchtmasse verrühren.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Hälfte der Himbeer-Buttermilch-Creme in die Tortenringe füllen.
- Je einen zweiten Biskuitboden einlegen und die restliche Creme einstreichen.
- Jede Torte mit ca. 400 g Himbeeren belegen und mit Dehnfolie abdecken.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Dehnfolie entfernen.
- Himbeeren mit Gelee abglänzen.
- Tortenringe entfernen.
- Jede Torte auf einen mit Himbeerkonfitüre bestrichenen Mürbteigboden setzen (Mürbteigrand, wenn nötig, abgleichen).
- Kunststoffstreifen entfernen.

Zur Herstellung können auch Tiefkühlfrüchte verwendet werden.

Erdbeerjoghurttorte

2 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 65 mm

2 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 15 mm, und 2 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 10 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

200 g	*Erdbeermark*
60 g	*Läuterzucker*
60 g	*Grand Marnier (Konzentrat)*



Erdbeerjoghurtcreme:

22 g	*Pulvergelatine*
66 g	*Wasser*
400 g	*Erdbeermark*
100 g	*Kristallzucker*
200 g	*Joghurt*
20 g	*Zitronensaft*
500 g	*geschlagenes Obers*
70 g	*Walderdbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)*

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Fruchtspiegel pro Torte:

100 g	*Erdbeermark*
60 g	*Pektingelee*

Dekor:

halbierte Erdbeeren mit Stängel

Gelee

- Für die Tränke alle Zutaten verrühren.
- Biskuitböden mit der Tränke bestreichen.



- Die 15 mm hohen Böden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.

Erdbeerjoghurtcreme:
- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Erdbeermark mit Kristallzucker und Zitronensaft mischen, Gelatine und anschließend das Joghurt einrühren.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers und den Walderdbeeren melieren.

- Die Hälfte der Erdbeerjoghurtcreme in die Tortenringe füllen.
- Je einen dünnen Biskuitboden einlegen und die restliche Creme einfüllen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Tortenringe entfernen.
- Torten mit je einem um 5 mm höheren Kunststoffstreifen umgeben und diesen mit einem Klebeband fixieren.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers abstreichen und etwa 10 Minuten tiefkühlen.

Fruchtspiegel:
- Gelee mit Erdbeermark aufkochen.
- Oberflächen damit übergießen und Gelee etwas ablaufen lassen.
- Kunststoffstreifen entfernen.
- Erdbeeren in Gelee tauchen und auflegen.

Bananen-Schokolade-Torte

4 Torten à 230 mm, Höhe 50 mm

4 Böden à ∅ 230 mm, Höhe 15 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

70 g Rum
70 g Läuterzucker
70 g Wasser

3 500 g Bananen (für Bananenmousse und Einlage)

Bananenmousse:

400 g geschälte Bananen
250 g Joghurt
45 g Kristallzucker
ca. 15 g Zitronensaft
28 g Pulvergelatine
90 g Wasser
100 g Eiweiß
80 g Kristallzucker
600 g geschlagenes Obers

Mousse au Chocolat:

80 g Obers
200 g flüssige Kuvertüre
200 g flüssige Milchkuvertüre
100 g Amaretto
80 g feste, formbare Butter
80 g Eigelb
580 g geschlagenes Obers

Dekor:

flüssige Kuvertüre, mit 30–35 % Kakaobutter verdünnt, zum Besprühen

- Die Biskuitböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring mit der Papierseite nach unten legen.

- Für die Tränke alle Zutaten mischen und die Böden damit befeuchten.

Bananenmousse:
- Bananen mit Joghurt, Kristallzucker und Zitronensaft mixen.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Mit Eiweiß und Kristallzucker auf etwa 45 °C erwärmen und aufschlagen. Die Schneemasse soll zum einwandfreien Melieren mit den anderen Massen eine Temperatur von etwa 35 °C haben.
- Mit der Bananenmixtur und geschlagenem Obers melieren.

- Ein Drittel der Bananenmousse in die Tortenringe streichen.
- Halbierte Bananen ringförmig einlegen und die restliche Mousse darüber streichen.
- Abstocken lassen.

Mousse au Chocolat:
- Obers aufkochen.
- Mit Kuvertüren, Likör und nach und nach der Butter mischen.
- Mixen und auf 35 °C temperieren.
- Eigelb schaumig rühren, flüchtig mit der Canache mischen und mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Mousse au Chocolat über der Bananenmousse verstreichen.
- Kühlen.

Fertigstellung:
- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Mit einer Spritzpistole mit verdünnter Kuvertüre besprühen.



Die Bananen-Schokolade-Torte soll nicht tiefgekühlt werden, daher ist ein Aufbewahren im Kühlbereich nur etwa zwei Tage lang möglich.

Trüffeltorte

3 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

Milchschokoladenoberscreme (Seite 78, aus 1 350 g Obers) am Vortag herstellen

100 g	*ungezuckertes Haselnussnougat*

3 Böden aus Mandelschokolademasse (Seite 67)

Tränke:

150 g	*Läuterzucker*
100 g	*Cognac*
60 g	*Wasser*

Canache:

120 g	*Obers*
240 g	*flüssige Kuvertüre*

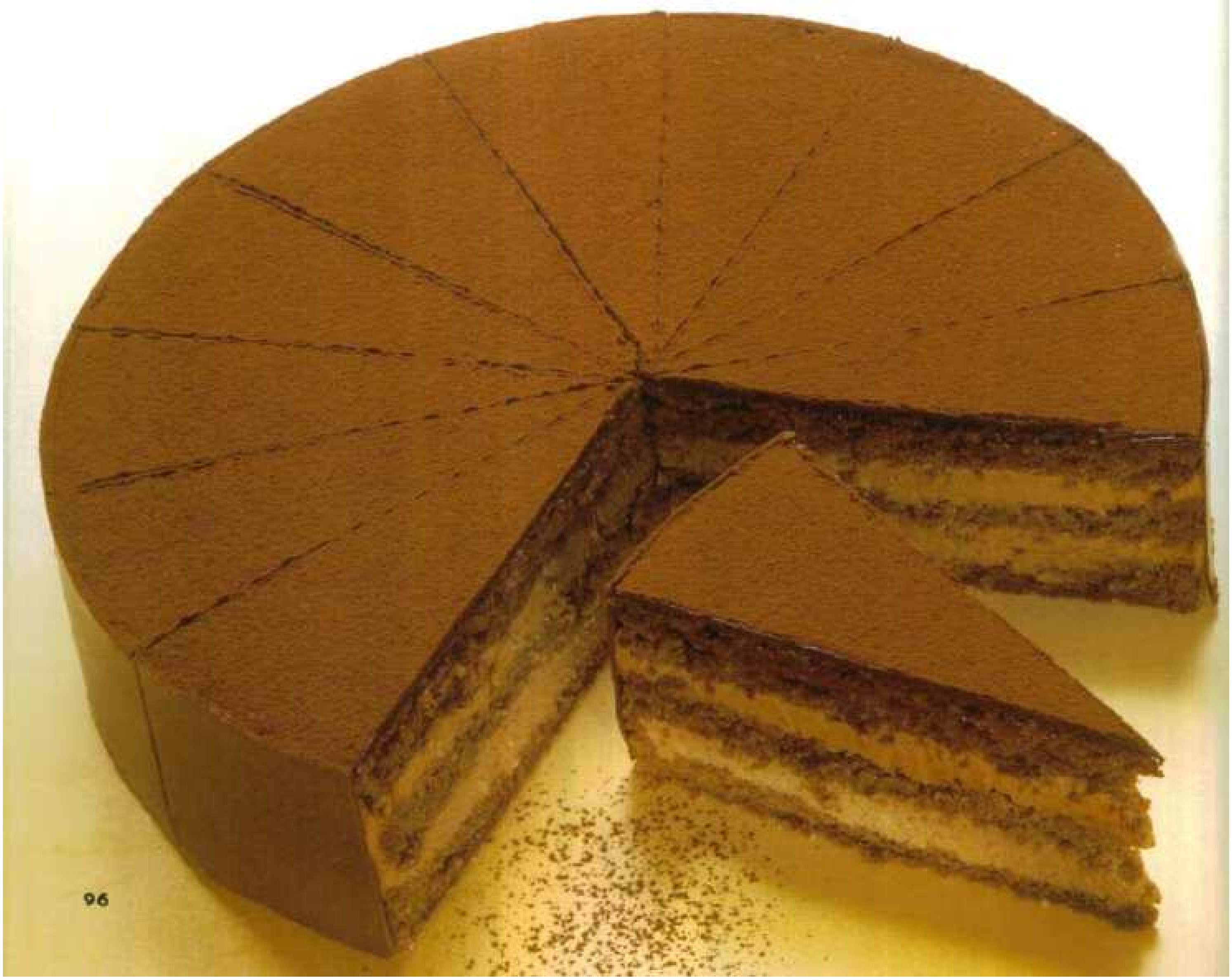
flüssige Kuvertüre und Glasurmasse im Verhältnis 1 : 1

Kakao

- Die Mandelschokoladeböden zweimal durchschneiden.
- Drei Böden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.
- Für die Tränke alle Zutaten mischen und die restlichen Böden damit befeuchten.
- Die Milchschokoladenoberscreme mit Haselnussnougat mischen und aufschlagen.
- Die Hälfte der Creme in die Tortenringe füllen und je einen zweiten Boden einlegen.
- Die restliche Creme einstreichen und mit je einem dritten Boden abdecken.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Für die Canache das Obers aufkochen.
- Kuvertüre zugeben, mixen und auf etwa 30 °C abkühlen lassen.
- Oberflächen damit glatt abstreichen.
- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Die Kuvertüre-Glasurmasse-Mischung auf 30 °C abkühlen (ein Temperieren ist aufgrund des Glasurmasseanteils nicht notwendig).
- Die vorbereiteten Kunststoffstreifen (für mehrere Torten aneinander gereiht) dünn mit der Schokolademischung bestreichen, etwas stocken lassen und sofort um den Tortenrand legen (erst bei Verwendung der Torten entfernen).
- Oberflächen mit Kakao besieben.



Williamstorte

4 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

1 Boden aus Sachermasse (Seite 68, ein Drittel der Rezeptmenge)

4 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 10 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

110 g	Williams-Birnen-Brand
110 g	Läuterzucker
110 g	Wasser

Williamsoberscreme:

25 g	Pulvergelatine
100 g	Wasser
110 g	flüssige Kuvertüre
110 g	flüssige Milchkuvertüre
110 g	Williams-Birnen-Brand
180 g	Eigelb
50 g	Kristallzucker
60 g	Eiweiß
60 g	Kristallzucker
570 g	geschlagenes Obers

Einlage:

1 200 g Kompottbirnen

Vanilleoberscreme:

24 g	Pulvergelatine
100 g	Wasser
140 g	Eigelb
100 g	Kristallzucker
50 g	Cognac
15 g	Vanillezucker
1 g	Salz
750 g	geschlagenes Obers

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Dekor:

Birnenspalten

Gelee

- Den Sacherboden dreimal durchschneiden.
- Die Böden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.

- Für die Tränke alle Zutaten mischen und die Böden mit einem Drittel davon befeuchten.

Williamsoberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Mit Kuvertüren und Likör mischen, mixen und auf 35 °C temperieren.
- Eigelb mit Kristallzucker schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Die Schokolademischung flüchtig in das Eigelb rühren und mit dem Schnee und geschlagenem Obers melieren.

- Ein Viertel der Williamsoberscreme in die Tortenringe füllen.
- Birnen darauf verteilen und die restliche Creme darüber streichen.
- Je einen Biskuitboden auflegen und mit der restlichen Tränke befeuchten.
- Abstocken lassen.

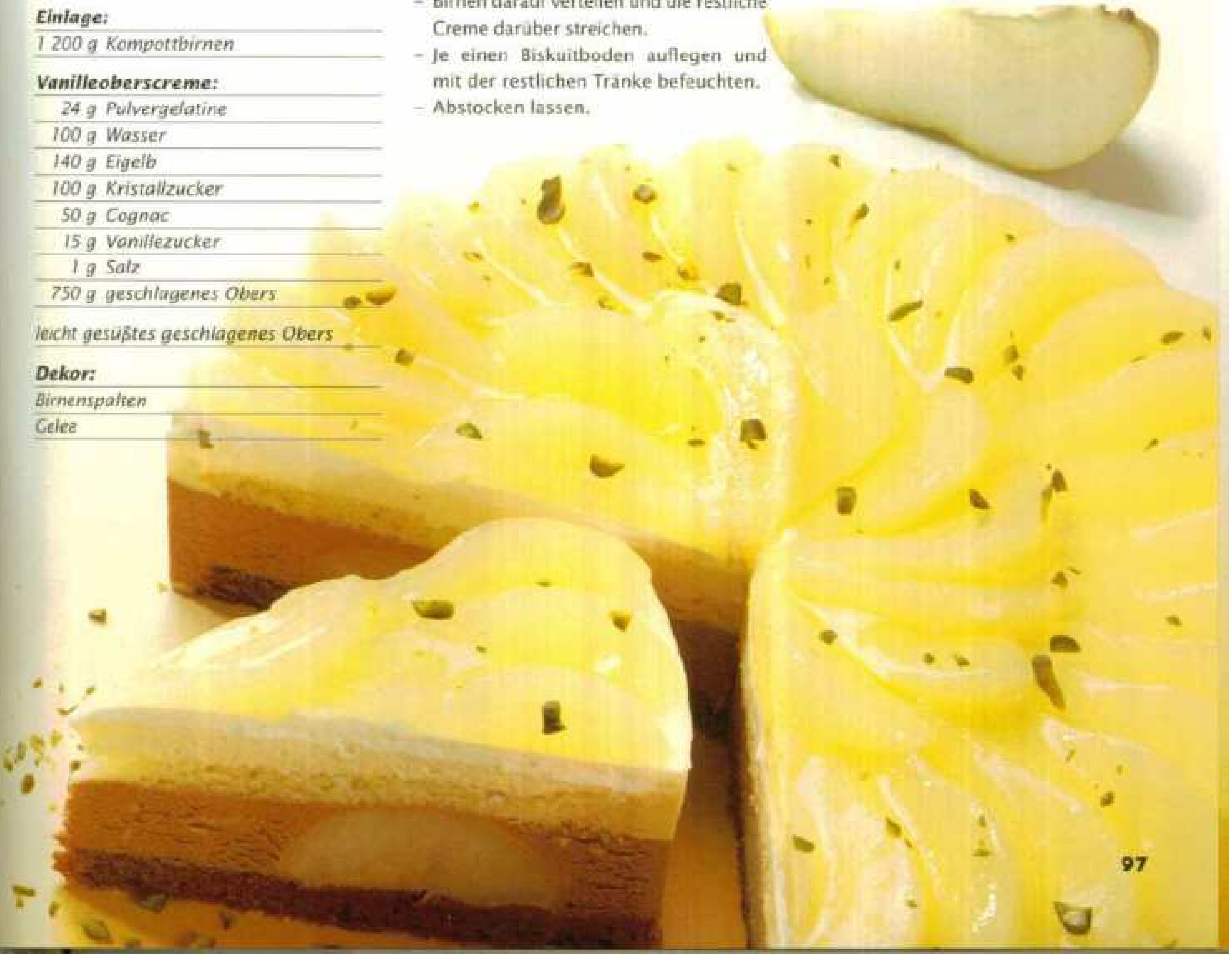
Vanilleoberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Eigelb mit Kristallzucker, Cognac, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Gelatine zugeben und mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Vanilleoberscreme in die Tortenringe füllen und glatt abstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Tortenringe entfernen.
- Torten mit je einem um 5 mm höheren Kunststoffstreifen umgeben und diesen mit einem Klebeband fixieren.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers exakt abstreichen und für etwa 10 Minuten tiefkühlen.
- Birnenspalten auflegen und kurz anfrieren lassen.
- Mit Gelee abglänzen.
- Kunststoffstreifen entfernen.



Mozarttorte

3 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

1 Boden Ø 220 mm, Höhe 50 mm, aus Sachermasse (Seite 68, ein Drittel der Rezeptmenge)

Pistazienoberscreme:

300 g	Milch
100 g	Eigelb
60 g	Kristallzucker
12 g	Pulvergelatine
1 g	Salz
100 g	Pistazienpaste
100 g	Marzipanrohmasse
50 g	Maraschino
400 g	geschlagenes Obers

Tränke:

150 g	Maraschino

Haselnussnougatcreme:

25 g	Pulvergelatine
100 g	Wasser
100 g	Eigelb
160 g	Vollei
140 g	Kristallzucker
10 g	Vanillezucker
1 g	Salz
130 g	ungezuckertes Haselnussnougat
900 g	geschlagenes Obers
160 g	karamellisierte Haselnüsse (Seite 249)

dunkle Canacheglasur (Seite 76)

Dekor:

temperierte Milchkuvertüre

- Drei Tortenringe (Ø 200 mm, Höhe 20 mm) auf ein mit Dehnfolie bespanntes Backblech stellen.

Pistazienoberscreme:

- Milch, Eigelb, Kristallzucker, Pulvergelatine und Salz im Wasserbad bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) aufschlagen.
- Pistazienpaste, Marzipanrohmasse und Maraschino zugeben und kalt schlagen.
- Mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Pistazienoberscreme in die Tortenringe füllen, glatt streichen und tiefkühlen.

- Drei Tortenringe (Ø 230 mm, Höhe 50 mm) auf einer Seite mit Dehnfolie bespannen (Boden).
- Je einen Kunststoffstreifen einlegen.

- Den Sacherboden zweimal durchschneiden.
- Die Böden mit Maraschino befeuchten.

- Die Pistazienoberscreme aus den Tortenringen nehmen und wieder tiefkühlen.

Haselnussnougatcreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Eigelb, Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, Gelatine zugeben und das Haselnussnougat flüchtig einrühren.
- Mit geschlagenem Obers und karamellisierten Haselnüssen melieren.

- Die Hälfte der Haselnussnougatcreme in die Tortenringe füllen und die Pistazienoberscreme in der Mitte platzieren.
- Die restliche Haselnussnougatcreme bis ca. 16 mm (Tortenbodenhöhe) unter der Tortenringhöhe einfüllen und bis zum Rand hochziehen.
- Je einen Boden mit der getränkten Seite zur Creme einlegen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

Dekorschokolade:

- Mit Violinschlüsseln oder Noten bedruckte Folien dünn mit Milchkuvertüre bestreichen und stocken lassen.
- Torten umdrehen, Dehnfolie, Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Mit Canacheglasur überziehen.
- Die Dekorschokolade ausstechen oder in unregelmäßige Stücke brechen und jedes Tortenstück damit belegen. Oder halbe Pistazien mit der Innenseite nach oben auflegen.



Maronioberstorte

4 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

1 Boden aus Sachermasse (Seite 68, ein Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

200 g Cherrybrandy

Milchschokoladenoberscreme (Seite 78)

80 g Kirschwasser

Maronioberscreme:

36 g Pulvergelatine
150 g Wasser
1 000 g Maronimasse
88 g Puderzucker
64 g Rum
1 500 g geschlagenes Obers

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Maronipüree:

800 g Maronimasse
80 g weiche Butter
16 g Vanillezucker
ca. 16 g Rum

- Den Sacherboden dreimal durchschneiden.
- Die Böden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen und mit Cherrybrandy befeuchten.

- Die Milchschokoladenoberscreme mit Kirschwasser aufschlagen und in die Tortenringe exakt einstreichen.
- Tiefkühlen.

Maronioberscreme:
- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Mit Maronimasse, Puderzucker und Rum glatt rühren.
- Auf 32 °C temperieren und in das geschlagene Obers melieren.

- Die Maronioberscreme über der Milchschokoladenoberscreme glatt verstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Für das Maronipüree Maronimasse mit Butter, Vanillezucker und Rum glatt arbeiten.
- Tortenringe entfernen.
- Torten mit je einem um 5 mm höheren Kunststoffstreifen umgeben und diesen mit einem Klebeband fixieren.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers exakt abstreichen und für etwa 10 Minuten tiefkühlen.
- Das Maronipüree mit einer Vermicellestülle spiralförmig auf die Oberflächen dressieren.
- Evtl. mit Amarenakirschen garnieren.
- Kunststoffstreifen entfernen.

Mousse-au-Chocolat-Torte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 30 mm

3 Böden aus Schokolademasse ohne Mehl (Seite 68)

90 g karamellisierte Mandeln (Seite 249)

Mousse au Chocolat:

100 g Obers
250 g flüssige Kuvertüre
250 g flüssige Milchkuvertüre
120 g Amaretto
100 g feste, formbare Butter
90 g Eigelb
680 g geschlagenes Obers

dunkle Canacheglasur (Seite 76)

- Die Schokolademasse herstellen, dabei nach dem Einrühren der Butter-Kuvertüre-Mischung die karamellisierten Mandeln flüchtig einmelieren und laut Rezept weiterverarbeiten.

- Die Tortenböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.

Mousse au Chocolat:
- Obers aufkochen.
- Mit Kuvertüren, Likör und nach und nach der Butter mischen.
- Mixen und auf 35 °C temperieren.
- Eigelb schaumig rühren, flüchtig mit der Canache mischen und mit geschlagenem Obers melieren.

- Tortenringe mit Mousse au Chocolat füllen, glatt abstreichen und tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Mit Canacheglasur überziehen.
- Evtl. mit weißer Canacheglasur (Seite 76) marmorieren.



Malakofftorte

3 Torten à 230 mm, Höhe 50 mm

3 Böden à ∅ 230 mm, Höhe 15 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Drittel der Rezeptmenge)

Biskottenmasse (Löffelbiskuitmasse) (Seite 64)

Tränke:

120 g	*Cointreau (Konzentrat)*
120 g	*Läuterzucker*
120 g	*Wasser*

Cointreauoberscreme:

24 g	*Pulvergelatine*
100 g	*Wasser*
120 g	*Eigelb*
90 g	*Kristallzucker*
50 g	*Cointreau (Konzentrat)*
15 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
750 g	*geschlagenes Obers*

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

geröstete grob gehackte (3–4 mm) Haselnüsse

Biskotten (Löffelbiskuits):

- Aus einem Teil der Biskottenmasse kleine Biskotten (je nach Anzahl der gewünschten Tortenstücke) und aus der restlichen Masse blechlange Streifen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren.
- Anzuckern und backen.
- Die Biskuitböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring mit der Papierseite nach unten legen.
- Für die Tränke alle Zutaten mischen und die Böden mit je 50 g Tränke befeuchten.

Cointreauoberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Eigelb, Kristallzucker, Cointreau, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Gelatine zugeben und mit geschlagenem Obers melieren.
- Ein Drittel der Cointreauoberscreme in die Tortenringe füllen.
- Streifenbiskuit ringförmig einlegen und mit der Hälfte der verbliebenen Tränke befeuchten.
- Ein weiteres Drittel der Creme darüber streichen.
- Die zweite Lage Streifenbiskuit einlegen und mit der restlichen Tränke befeuchten.
- Mit der restlichen Creme abstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers einstreichen.
- Stückeinteilung markieren.
- Oberflächen mit Haselnüssen locker bestreuen.
- Jedes Tortenstück mit einer Obersrosette und einer kleinen Biskotte garnieren.

Ananas-Erdbeer-Torte

2 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

Fruchteinlage:

Erdbeerkompott (am Vortag herstellen):

250 g	*Ananaserdbeeren (reife, kleinere, feste Früchte)*
150 g	*Kristallzucker*

2 Böden à ∅ 210 mm, Höhe 15 mm, 2 Böden à ∅ 210 mm, Höhe 8 mm, und 50 mm breite Tortenränder aus Biskuitmasse für Rouladen (Seite 65, halbe Rezeptmenge)

Fruchtauflage:

200 g	*Ananasstücke (von geschälten, vom Strunk befreiten, 3 mm dünnen Ananasscheiben)*

Ananasoberscreme:

280 g	*grob geschnitt. Ananasstücke*
140 g	*Kristallzucker*
18 g	*Pulvergelatine*
60 g	*Wasser*
ca. 10 g	*Zitronensaft*
160 g	*Joghurt*
400 g	*geschlagenes Obers*

Tränke 1:

30 g	*Kirschwasser*
30 g	*Läuterzucker*

Erdbeeroberscreme:

14 g	*Pulvergelatine*
50 g	*Wasser*
330 g	*Erdbeermark*
70 g	*Kristallzucker*
ca. 14 g	*Zitronensaft*
160 g	*Joghurt*
400 g	*geschlagenes Obers*

Tränke 2:

60 g	*Erdbeerkompottsaft*
20 g	*Kirschwasser*

Gelee



Erdbeerkompott:

- Ananaserdbeeren mit Kristallzucker trocken mischen und zur Saftbildung etwas stehen lassen.
- Aufkochen und etwa zwei Minuten ziehen lassen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, das Kochgeschirr nur schwenken.
- Kühlen.

- Aus einem Teil der Biskuitmasse die vier Tortenböden backen.
- Die restliche Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech (in Blechlänge und ca. 6 mm dünn) aufstreichen.
- Mit einem feinen Reibeisen Kuvertüreflocken locker darüber verteilen und backen.

- Zwei Tortenringe auf einer Seite mit Dehnfolie bespannen (Boden).
- Je einen Kunststoffstreifen einlegen.
- Für die Tortenränder das Biskuit in 50 mm breite Streifen schneiden und am inneren Rand aufstellen.

- Für die Fruchtauflage die Ananasstücke in die Tortenringe legen.

Ananasoberscreme:

- Ananasstücke mit Kristallzucker mischen, aufkochen und überkühlen lassen.
- Etwa die Hälfte der Früchte zur Beimischung für die Creme herausnehmen.
- Die restlichen Fruchtstücke mit dem Saft mixen.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen, im Wasserbad auflösen und mit dem Fruchtmark verrühren.
- Zitronensaft und Joghurt zugeben.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit den Fruchtstücken in das geschlagene Obers melieren.

- Die Hälfte der Ananasoberscreme über die Ananasstücke verteilen.
- Je einen dünnen Biskuitboden auflegen und mit Tränke 1 befeuchten.
- Abstocken lassen.

- Für die Tränke 2 Erdbeerkompottsaft mit Kirschwasser mischen und die 15 mm hohen Biskuitböden damit befeuchten.

Erdbeeroberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Erdbeermark mit Kristallzucker und Zitronensaft mischen, Gelatine einrühren und mit Joghurt glatt rühren.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers melieren.

- Ein Drittel der Erdbeeroberscreme auf den dünnen Biskuitböden verteilen.
- Die Kompotterdbeeren unregelmäßig auflegen und die restliche Creme darüber verteilen.
- Biskuitböden mit der getränkten Seite zur Creme auflegen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Torten umdrehen, Dehnfolie und Tortenringe entfernen.
- Oberflächen mit Gelee übergießen und Gelee etwas ablaufen lassen.
- Kunststoffstreifen entfernen.



Kürbiskerntorte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 40 mm

3 Böden à ∅ 220 mm, Höhe 17 mm, aus

Kürbismasse:

200 g	geriebene Haselnüsse
40 g	geriebene Kürbiskerne
280 g	geriebener Kürbis
120 g	Eigelb
120 g	Kristallzucker
24 g	Rum
1,2 g	Salz
1 g	gefriergetrockn. Zitronenschale
0,3 g	Zimt
0,1 g	Nelken
168 g	Eiweiß
160 g	Kristallzucker
72 g	Weizenpuder
72 g	fein gesiebte Semmelbrösel

Kürbiskernnougat:

(auf Vorrat herstellen)

geröstete Kürbiskerne

Karamellisierte Kürbiskerne:

200 g	grob gehackte Kürbiskerne
200 g	Puderzucker
5 g	Wasser

Dragierte Kürbiskerne:

55 g	karamellisierte Kürbiskerne
35 g	flüssige Milchkuvertüre (ca. 35 °C)

Tränke:

90 g	Amaretto
90 g	Läuterzucker

Kürbiskernnougatcreme:

12 g	Pulvergelatine
50 g	Wasser
100 g	Vollei
60 g	Eigelb
80 g	Kristallzucker
9 g	Vanillezucker
0,6 g	Salz
90 g	Kürbiskernnougat
100 g	dragierte Kürbiskerne
520 g	geschlagenes Obers

Mousse au Chocolat:

110 g	Obers
270 g	flüssige Kuvertüre
270 g	flüssige Milchkuvertüre
130 g	Amaretto
110 g	feste, formbare Butter
100 g	Eigelb
750 g	geschlagenes Obers

dunkle Canacheglasur (Seite 76)

Kürbismasse:

- Haselnüsse und Kürbiskerne einmal melangieren.
- Kürbis und Eigelb kurz mixen, mit der Haselnuss-Kürbiskern-Mischung, Kristallzucker, Rum und Gewürzen schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker und Weizenpuder zu Schnee schlagen.
- Semmelbrösel in die Eigelbmasse rühren und in den Schnee melieren.

- In die vorbereiteten Tortenringe streichen und bei 180 °C und geschlossenem Zug etwa 20 Minuten backen.

Kürbiskernnougat:

- Die gerösteten Kürbiskerne fein melangieren.

Karamellisierte Kürbiskerne:

- Alle Zutaten abrösten, bis die einzelnen Stückchen mit Karamell überzogen sind.
- Sofort auf einen kalten Stein leeren, locker ausbreiten und auskühlen lassen.
- Durch leichtes Rollen mit dem Rollholz trennen.

Dragierte Kürbiskerne:

- Die karamellisierten Kürbiskerne und die Milchkuvertüre in einem im Tiefkühlbereich temperierten Schneekessel mischen und rühren, bis die einzelnen Teilchen locker getrennt (dragiert) sind.

- Für die Tränke Likör mit Läuterzucker mischen.

Kürbiskernnougatcreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Vollei, Eigelb, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Gelatine zugeben und mit dem Kürbiskernnougat flüchtig mischen.
- Mit den dragierten Kürbiskernen in das geschlagene Obers melieren.

- Die Kürbiskernnougatcreme in drei Tortenringe (∅ 200 mm, Höhe 12 mm) füllen, glatt abstreichen und tiefkühlen.

- Die Tortenböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring (∅ 230 mm) legen und mit je 60 g Tränke befeuchten.

Mousse au Chocolat:

- Obers aufkochen.
- Mit Kuvertüren, Likör und nach und nach der Butter mischen.
- Mixen und auf 35 °C temperieren.
- Eigelb schaumig rühren, flüchtig mit der Canache mischen und mit geschlagenem Obers melieren.



- Mit kleiner Lochtülle den Zwischenraum zum Tortenring mit Mousse au Chocolat füllen.
- Die Kürbiskernnougatcreme aus den Tortenringen nehmen und auf die Böden legen.
- Die restliche Mousse einfüllen, glatt abstreichen und tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Torten umdrehen.
- Die Böden dünn mit leicht erwärmter Milchkuvertüre bestreichen und mit der Heißluftpistole anschmelzen.
- Dicht mit karamellisierten Kürbiskernen bestreuen.
- Nochmals mit Milchkuvertüre dünn bestreichen, anschmelzen und mit Dehnfolie abdecken.
- Torten umdrehen und zur Festigung der Böden leicht pressen. Der Schokolade-Krokant-Boden soll so dünn als möglich gehalten werden.
- Dehnfolie, Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Mit Canacheglasur überziehen.

Die Kürbiskerntorte wurde anlässlich des Coupe du Monde de la Patisserie 2001 in Lyon von der österreichischen Mannschaft, den Konditormeistern Leo Forsthofer, Hannes Lubinger und Günther Platzer, im Rahmen des Wettbewerbsprogramms präsentiert.



Buttercremetorten

Buttercremetorten haben gegenüber den Oberscremetorten den Vorteil, dass sie zwei bis drei Tage im Kühlbereich frisch gehalten werden können. Die Technik des Torteneinsetzens gleicht jener der Oberstorten. Tiefkühlen siehe Seite 242.

Dobostorte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

Dobosmasse:	
540 g	*Butter*
110 g	*Kristallzucker*
18 g	*Vanillezucker*
1,5 g	*Salz*
360 g	*Eigelb*
540 g	*Eiweiß*
360 g	*Kristallzucker*
360 g	*Mehl*
Schokoladebuttercreme:	
150 g	*Milch*
120 g	*Eigelb*
62 g	*Kristallzucker*
7 g	*Vanillezucker*
0,4 g	*Salz*
90 g	*Eiweiß*
175 g	*Kristallzucker*
600 g	*Butter*
240 g	*flüssige Kuvertüre*
90 g	*ungezuckertes Haselnussnougat*
Dekor:	
flüssige Milchkuvertüre mit 20 % Haselnussnougat (NNHX, Seite 250) mischen	
Dobosglasur pro Torte:	
30 g	*Stärkesirup*
100 g	*Kristallzucker*

- Auf befettete, bestaubte Backbleche 18 Kreise mit Hilfe eines Tortenringes markieren.

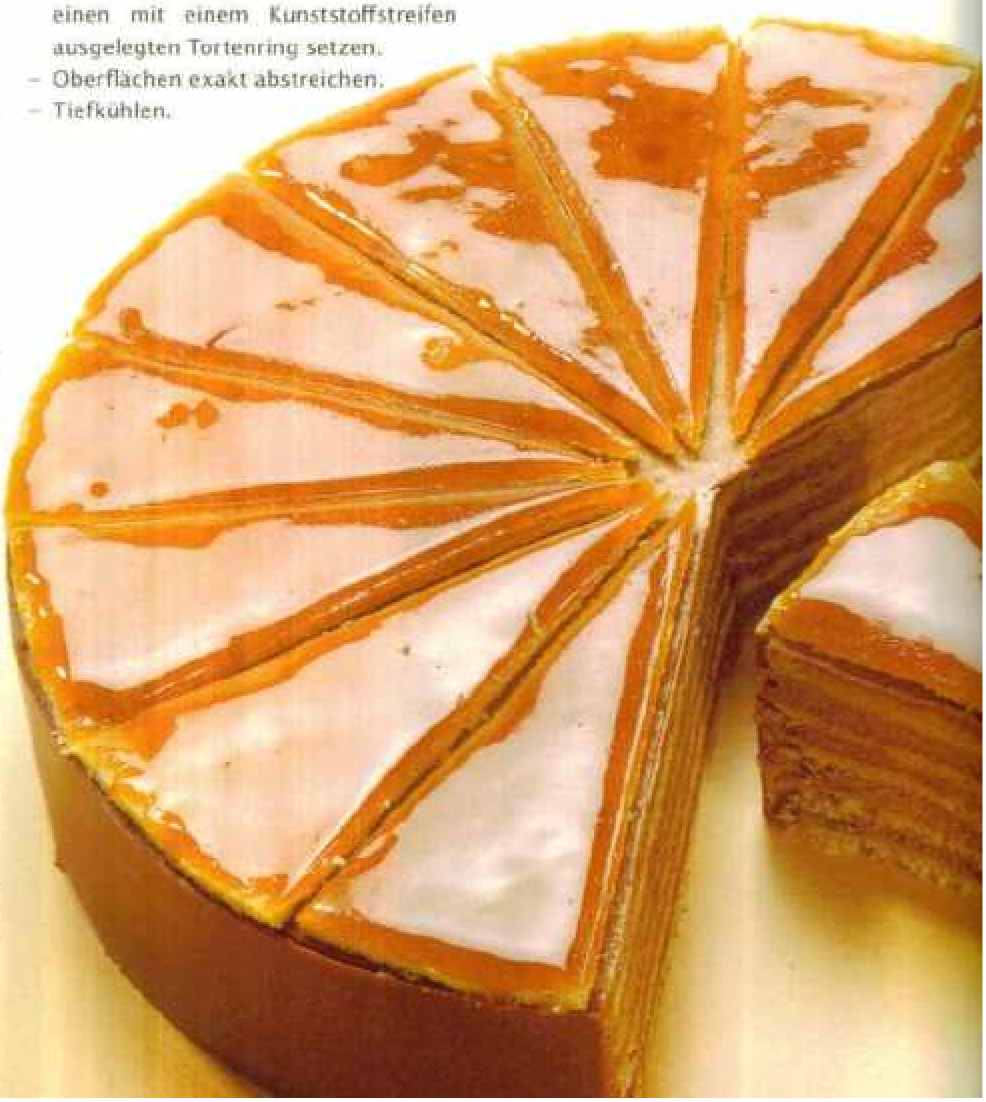
Dobosmasse:
- Butter mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, beide Massen mischen und das Mehl einmelieren.
- Die Masse auf die vorbereiteten Bleche streichen und bei etwa 220 °C nach Sicht backen.
- Gleich nach dem Backen die Tortenränder mit einem Tortenring abgleichen.

Schokoladebuttercreme:
- Milch aufkochen.
- Eigelb mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz verrühren.
- Die kochende Milch zugeben und bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) abziehen.
- Kalt rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker auf 45 °C erwärmen und zu Schnee schlagen.
- Butter mit Kuvertüre und Nougat schaumig rühren.
- Die abgezogene Creme nach und nach zugeben und mit dem Schnee melieren. Sofort verarbeiten, da die Creme sonst an Volumen verliert.

- Je fünf Dobosblätter (die drei schönsten zum Glasieren weggeben) abwechselnd mit Schokoladebuttercreme in einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring setzen.
- Oberflächen exakt abstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Kühlen.
- Die Nougat-Kuvertüre-Mischung auf etwa 28 °C abkühlen.
- Die vorbereiteten Kunststoffstreifen (für mehrere Torten aneinander gereiht) mit der Kuvertüremischung dünn bestreichen, etwas stocken lassen und sofort um den Tortenrand legen (erst bei Verwendung der Torten entfernen).

- Die zum Glasieren reservierten Dobosblätter entweder auf eine geölte Steinplatte oder ein befettetes Backblech bzw. auf eine beliebige mit Puderzucker leicht besiebte Unterlage legen.
- Eine Palette und ein großes, befettetes Messer vorbereiten.



Dobosglasur:

- Stärkesirup aufkochen.
- Kristallzucker nach und nach zugeben (so viel, als die flüssige Masse aufnehmen kann) und zu hellbraunem Karamell schmelzen.
- Dobosblätter mit Karamell bestreichen, dabei beachten, dass die Glasur nicht über den Rand läuft.
- Mit dem befetteten Messer sofort in sägeartiger Bewegung mit wenig Druck unter wiederholtem Nachfetten des Messers in gleichmäßige Stücke teilen.
- Auskühlen lassen und auf die Torten legen.

Esterházytorte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

18 Blätter aus Esterházymasse (Seite 66)

Haselnussnougatcreme (siehe Esterházyschnitten, Seite 120)

Dekor:

Marillenkonfitüre

Fondant

Spritzschokolade (Seite 251)

geröstete gehobelte Mandeln

- Je sechs Esterházymasseblätter abwechselnd mit Haselnussnougatcreme in einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring setzen, dabei das Deckblatt mit der glatten Seite nach oben auflegen.
- Kühlen.

Fertigstellung:

- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Oberflächen aprikotieren und mit Fondant dünn glasieren.
- In den noch weichen Fondant die Spritzschokolade spiralförmig aufspritzen und mit einem kleinen, spitzen Messer die Spirale abwechselnd von der Mitte nach außen und vom Rand nach innen ziehen.
- Die Torten seitlich mit gerösteten gehobelten Mandeln einstreuen.

Esterházytorten eignen sich nicht zum Tiefkühlen und sollten daher nur für den nächsten Tag vorbereitet werden.



Eierlikörtorte

4 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

Eierlikör:

450 g	Cognac
250 g	Obers
200 g	Kristallzucker
160 g	Eigelb
60 g	Weingeist (96 Vol.-%)
12 g	Vanillezucker
0,4 g	Salz

Biskuitmasse:

400 g	Eigelb
65 g	Kristallzucker
17 g	Vanillezucker
3 g	gefriergetrockn. Zitronenschale
1,8 g	Salz
600 g	Eiweiß
340 g	Kristallzucker
250 g	Mehl
150 g	Weizenpuder
100 g	flüssige Butter

Eierlikörbuttercreme:

320 g	Vanillecreme I (Seite 78)
15 g	Pulvergelatine
60 g	Wasser
450 g	Eierlikör
900 g	Butter
150 g	Eiweiß
320 g	Kristallzucker

Dekor:

Marzipanrohmasse und Puderzucker im Verhältnis 1 : 1 zum Eindecken
Kakaobutter zum Besprühen
Kuvertüre

Eierlikör:

- Alle Zutaten mischen und mixen oder emulgieren.
- Mindestens eine Woche reifen (dick werden) lassen.

Eierlikör kann ohne Qualitätsverlust auf Vorrat hergestellt werden. Selbstverständlich kann er durch einen im Handel erhältlichen Eierlikör ersetzt werden.

Biskuitmasse:

- Eigelb, Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen, das mit Weizenpuder versiebte Mehl und anschließend die Butter einmelieren.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche 20 Blätter aufstreichen (ideal wären 10 mm hohe Tortenringe) und bei 210 °C etwa 9 Minuten backen.
- Auf mit Backpapier belegte, mit Kristallzucker bestreute Bleche umdrehen und auskühlen lassen.

Eierlikörbuttercreme:

- Die Vanillecreme zubereiten.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen, zugeben und kalt rühren.
- Mit Eierlikör mischen.
- Butter schaumig rühren und die Vanillecreme-Likör-Mischung nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker auf etwa 45 °C erwärmen und zu Schnee schlagen.
- Kalt schlagen und mit der Buttercreme melieren. Sofort verarbeiten, da die Creme sonst an Volumen verliert.

Bei der Herstellung größerer Mengen ist es von Vorteil, eine Schaummasse mit gekochtem Zucker (Seite 69) zur Beimischung zu verwenden.

- Je fünf Biskuitblätter abwechselnd mit Eierlikörbuttercreme in einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring setzen.
- Oberflächen exakt abstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Zum Eindecken im Kühlbereich etwas temperieren (die leicht gefrorenen Torten sind stabiler und lassen sich exakter eindecken).
- Marzipanrohmasse (evtl. zart gelb eingefärbt) 1,5 mm dünn ausrollen.
- Torten eindecken und mit Kakaobutter besprühen.
- Kuvertüreflocken (mit einem groben Reibeisen geriebene Kuvertüre) locker darüber verteilen.
- Oberflächen mit Backtrennpapier belegen und die Flocken durch leichtes Rollen mit dem Rollholz fixieren.
- Backtrennpapier entfernen.



Mandeltorte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

3 Böden aus Mandelschokolademasse (Seite 67)

Mandelbuttercreme:	
150 g	Milch
120 g	Eigelb
62 g	Kristallzucker
7 g	Vanillezucker
0,4 g	Salz
90 g	Eiweiß
175 g	Kristallzucker
600 g	Butter
80 g	Mandelbitternougat (MBN, siehe Seite 250)
40 g	frisch geröstete gehackte (2–4 mm) Splittermandeln

Nougatglasur:	
100 g	Kuvertüre
150 g	doppelt gehärtetes Pflanzenfett
1 000 g	Haselnussnougat (NNHX, Seite 250)

frisch geröstete gehackte (2–4 mm) Splittermandeln

- Die Mandelschokoladeböden zweimal durchschneiden.

Mandelbuttercreme:

- Milch aufkochen.
- Eigelb mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz verrühren.
- Die kochende Milch zugeben und bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) abziehen.
- Kalt rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker auf 45 °C erwärmen und zu Schnee schlagen.
- Butter mit Nougat schaumig rühren und die abgezogene Creme nach und nach zugeben.
- Mit dem Schnee und den Mandeln melieren. Sofort verarbeiten, da die Creme sonst an Volumen verliert.

- Je drei Mandelschokoladeböden abwechselnd mit Mandelbuttercreme in einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring setzen.
- Oberflächen exakt abstreichen.
- Tiefkühlen.

Nougatglasur:

- Alle Zutaten auflösen und mischen. Die Verarbeitungstemperatur beträgt etwa 28 °C.

Fertigstellung:

- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Vor dem Glasieren einige Stunden im Kühlbereich temperieren.
- Mit Nougatglasur überziehen.
- Mit Splittermandeln locker bestreuen.

Die Nougatglasur kann in größerer Menge auf Vorrat hergestellt werden.



Nusstorte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

3 Böden aus Nussmasse (Seite 67)

Nussbuttercreme:

900 g	Buttercreme (Seite 78)
160 g	Kristallzucker
80 g	Wasser
300 g	geriebene Walnüsse
120 g	Rum

Canache zum Einstreichen:

100 g	Obers
200 g	flüssige Kuvertüre

Dekor:

flüssige Milchkuvertüre, mit 25–30 % Kakaobutter verdünnt, zum Besprühen

Mandelgaletten (Seite 189)

- Die Nussmasseböden zweimal durchschneiden.

Nussbuttercreme:

- Kristallzucker mit Wasser aufkochen.
- Walnüsse einrühren und, wenn möglich, melangieren.
- Rum zugeben.
- Die Buttercreme herstellen und mit der Nussfarce mischen.
- Je drei Nussmasseböden abwechselnd mit Nussbuttercreme in einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring setzen.
- Oberflächen exakt abstreichen.
- Tiefkühlen.

Canache:

- Obers aufkochen.
- Kuvertüre zugeben, mixen und auf etwa 28 °C temperieren.

Fertigstellung:

- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Mit der Canache einstreichen und im Kühlbereich auftauen lassen.
- Auf etwa 22 °C temperieren (um den Rosteffekt der Schokolade zu vermeiden) und mit einer Spritzpistole mit verdünnter, auf 33 °C temperierter Milchkuvertüre besprühen.
- Mandelgaletten auflegen und kühl stellen.

Das kleine Österreich hat eine Reihe von kulturellen Exportschlagern aufzuweisen. Sängerknaben, Philharmoniker, Opernball, Neujahrskonzert, Schriftsteller wie Schnitzler, Bernhard oder Handke, Maler wie Klimt und Schiele, um nur einige zu nennen. Aber – und das ohne vermessen sein zu wollen – auch Erzeugnisse der Konditorei zählen dazu! Allen voran die berühmteste aller österreichischen Torten, die Sachertorte. Das Originalrezept ist im Besitz des Hotels Sacher und beruht im Wesentlichen auf einer mit Schokoladekonservglasur überzogenen buttergerührten Schokoladenmasse. Und auch die nicht minder bekannte Linzer Torte wird in die ganze Welt verschickt. Neben diesen beiden und neben den Obers- und Buttercremetorten gibt es noch eine ganze Reihe unterschiedlicher Torten und tortenähnlicher Produkte. Oft stellt dabei nur noch die runde Form eine Verbindung mit dem Begriff Torte her.

Fast alle Torten mit Ausnahme der Creme- und Oberstorten sollten keinesfalls direkt aus dem Kühlbereich serviert werden. Egal, ob es sich dabei um eine Sachertorte oder eine mit Topfen, Frischkäse oder Royale gebackene Torte handelt. Da die in den Süßspeisen enthaltenen Aromen erst bei einer bestimmten Temperatur frei werden, Butter, Vanille und Früchte erst dann wieder duften, sollten kuchenartige Torten, zB die Linzer Torte, auf 22–25 °C (Raumtemperatur) temperiert oder andere sogar auf ca. 35 °C erwärmt werden (Mikrowelle oder Backrohr).



Sachertorte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

3 Böden aus Sachermasse (Seite 68)

Marillenkonfitüre zum Füllen und Einstreichen

Schokoladekonservglasur (Sacherglasur):

900 g	*Kristallzucker*
360 g	*Wasser*
750 g	*flüssige Kuvertüre*

- Die oberen Kanten der Tortenböden leicht abrunden.
- Böden einmal durchschneiden und mit Marillenkonfitüre füllen.
- Je einen Tortenkarton unterlegen und aprikotieren.
- Auf Glasiergitter stellen und eine steife Unterlage (zB ein Brett) zum Wegsetzen der Torten vorbereiten.

Schokoladekonservglasur:

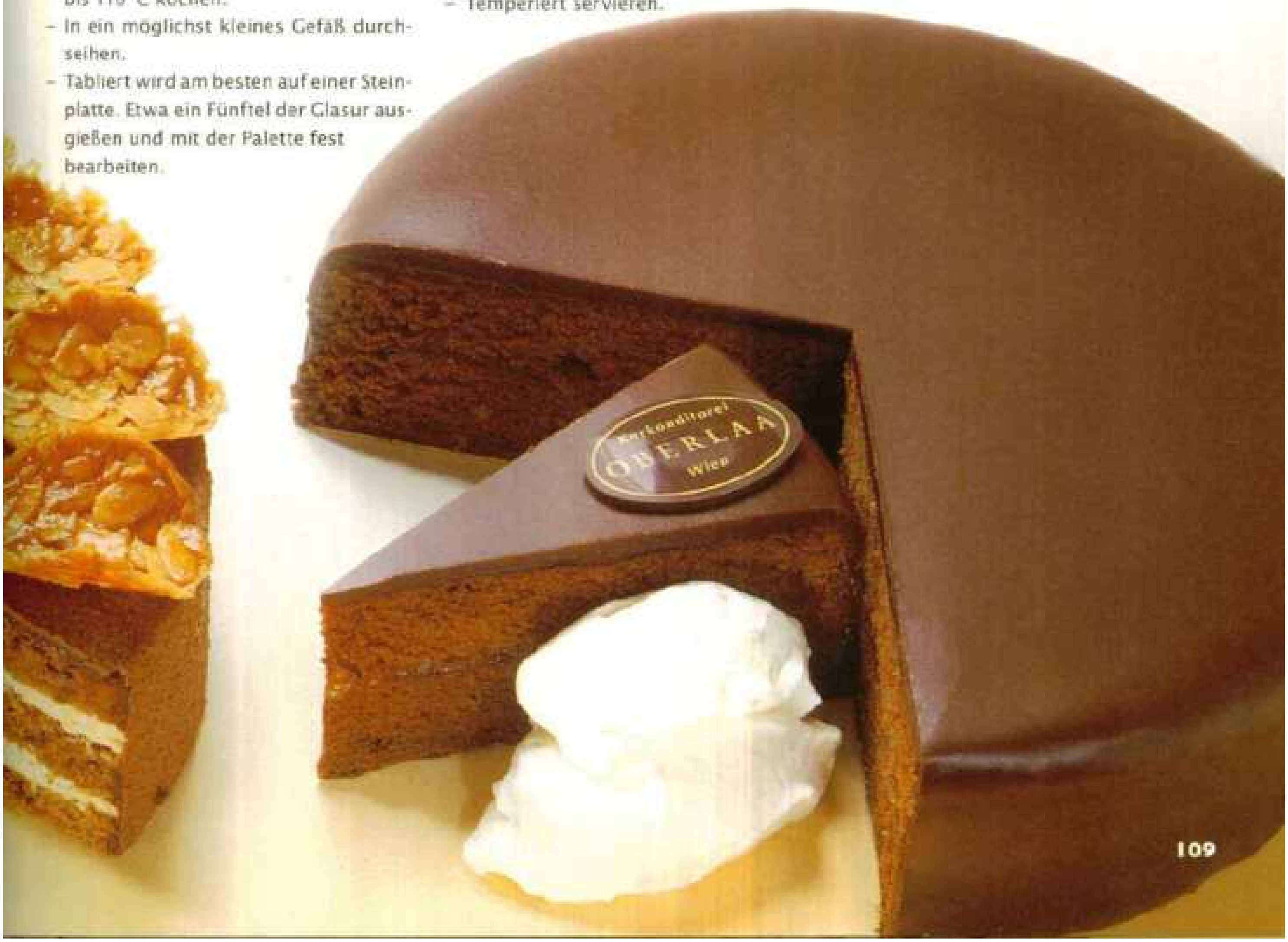
- Kristallzucker mit Wasser aufkochen.
- Kuvertüre zugeben, durchrühren und bis 110 °C kochen.
- In ein möglichst kleines Gefäß durchseihen.
- Tabliert wird am besten auf einer Steinplatte. Etwa ein Fünftel der Glasur ausgießen und mit der Palette fest bearbeiten.
- Gleichzeitig (mit der zweiten Hand) mit einem Kochlöffel die Glasur langsam rühren, damit sich keine Haut bilden kann.
- Die tablierte Glasur wieder in das Gefäß zurückgeben und durchrühren.
- Diesen Vorgang wiederholen, bis die Glasur die richtige Konsistenz erreicht hat.

- Die Torten rasch und mit wenigen Strichen überziehen. Da die Glasur sehr schnell anzieht, bleibt kaum Zeit zum Korrigieren. Deshalb sollte man von vornherein genügend Glasur aufgießen.
- Die glasierten Torten sofort auf die vorbereitete Unterlage setzen und die Glasur erstarren lassen.
- Evtl. abgelaufenen Überzug mit einem kleinem Messer wegschneiden.
- Torten auf eine saubere Unterlage wegsetzen.
- Glasurrückstände mit wenig Wasser verrühren und beim Kochen der nächsten Glasur mitverarbeiten.
- Temperiert servieren.

Die Sachertorte wird im Original in einer Bodenform gebacken und hat dadurch die für sie typische leicht abgerundete Oberkante. Bei Verwendung von Tortenringen sollte die obere Kante leicht abgerundet werden.

Die Sachertorte sollte temperiert und immer mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers serviert werden. Die einfache, aber aus besten Zutaten hergestellte, buttergerührte Schokolademasse mit feinster Konfitüre und der richtigen Glasur wird erst mit geschlagenem Obers zu einer perfekten Komposition, zur „Sacher mit Schlag".

Beim Thekenverkauf sollte diese Information selbstverständliches Kundenservice sein.

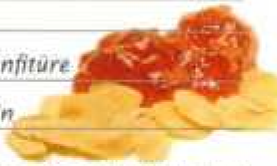


Linzer Torte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 40 mm

750 g	*Butter*
360 g	*Puderzucker*
180 g	*faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*
30 g	*Vanillezucker*
12 g	*gefriergetrockn. Zitronenschale*
9 g	*Zimt*
6 g	*Nelken*
3 g	*Salz*
420 g	*Vollei*
120 g	*geröstete fein geriebene Haselnüsse*
360 g	*fein geriebene Haselnüsse*
720 g	*fein geriebene Kuchenbrösel*
240 g	*Mehl*
540 g	*Ribiselkonfitüre*

gehobelte Mandeln



- Drei Tortenringe mit Backtrennpapier bespannen.

- Butter mit Puderzucker, Aranzini, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt, Nelken und Salz schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben.
- Haselnüsse mit Kuchenbröseln und Mehl mischen und einmelieren.

- Zwei Drittel der Masse spiralförmig in die Tortenringe dressieren.
- Ribiselkonfitüre spiralförmig aufdressieren, dabei 20 mm zum Rand freilassen.
- Aus der restlichen Masse mit einer Sterntülle Gitter und Rand dressieren.
- Tortenmitten locker mit gehobelten Mandeln bestreuen.
- Bei 145 °C und geschlossenem Zug etwa 60 Minuten backen.
- Temperiert servieren.

Mohntorte

3 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

Mohnmasse:

400 g	*Butter*
120 g	*Puderzucker*
27 g	*Vanillezucker*
14 g	*gefriergetrockn. Zitronenschale*
5 g	*Salz*
330 g	*Eigelb*
500 g	*Eiweiß*
330 g	*Kristallzucker*
500 g	*gemahlener Mohn*
330 g	*geriebene Mandeln*

ca. 300 g passierte Ribiselkonfitüre

Schokoladeglasur:

390 g	*Kristallzucker*
210 g	*Wasser*
450 g	*flüssige Kuvertüre*

Mohnmasse:
- Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und die Mohn-Mandel-Mischung einmelieren.

- In Tortenringe füllen und bei 160 °C und offenem Zug etwa 55 Minuten backen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes, mit Kristallzucker bestreutes Blech umdrehen und tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Tortenringe entfernen.
- Je einen Tortenkarton unterlegen und mit kochend heißer Ribiselkonfitüre einstreichen.
- Auf Glasiergitter stellen und eine steife Unterlage (Brett) zum Wegsetzen der Torten vorbereiten.

Schokoladeglasur:
- Kristallzucker mit Wasser aufkochen.
- Kuvertüre zugeben und mit dem Stabmixer kurz mixen, bis die Glasur glänzend ist und eine homogene Konsistenz hat.
- Auf etwa 50 °C temperieren und die Torten glasieren.
- Sofort auf die vorbereitete Unterlage setzen und die Glasur erstarren lassen.
- Evtl. abgelaufenen Überzug mit einem kleinen Messer wegschneiden.
- Torten auf eine saubere Unterlage wegsetzen.
- Glasurrückstände siehe Sachertorte, Seite 109.
- Temperiert servieren.

Zum Mixen der Glasur sollte man ein möglichst hohes, schmales Gefäß verwenden, in das der Mixer tief eintauchen kann. Dadurch werden ein Ansaugen der Luft und in weiterer Folge Lufteinschlüsse in der fertigen Glasur vermieden. Je nach Kuvertürequalität muss der Wasseranteil evtl. korrigiert werden. Wenn die Glasur zu dick ist, etwas Wasser zugeben. Ist sie zu dünn, etwas flüssige Kuvertüre zusetzen.



Besoffener Kapuziner

2 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

Nussmasse:

(am Vortag herstellen)

400 g	*Vollei*
300 g	*Kristallzucker*
10 g	*Vanillezucker*
2 g	*Zimt*
1 g	*Salz*
220 g	*Mehl*
120 g	*fein geriebene Walnüsse*

Tränke:

160 g	*Ananas, Birnen- oder Mandarinenkompottsaft*
160 g	*Kristallzucker*
60 g	*Wasser*
150 g	*Marillenbrand*
400 g	*Weißwein*

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Dekor:

geröstete grob gehackte Haselnüsse

helle, kernlose Weintrauben

Nussmasse:

- Vollei mit Kristallzucker, Vanillezucker, Zimt und Salz aufschlagen.
- Die Nuss-Mehl-Mischung einmelieren.
- In die Tortenringe füllen und bei 180 °C etwa 30 Minuten backen.
- Im Kühl- oder Tiefkühlbereich bis zur Verwendung aufbewahren.
- Für die Tränke Kompottsaft mit Kristallzucker und Wasser aufkochen und auskühlen lassen.
- Mit Marillenbrand und Weißwein mischen.

Fertigstellung:

- Backtrennpapier abziehen.
- Die Böden auf ein Glasiergitter mit Unterblech stellen.
- Mit je 500 g Tränke nach und nach befeuchten, dabei die abgelaufene Tränke immer wieder aufgießen.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers glatt abstreichen.
- Aus den Tortenringen schneiden und die Stückeinteilung markieren.
- Mit gerösteten grob geriebenen Haselnussen locker bestreuen.
- Tortenstücke mit je einer Obersrosette und Weintrauben garnieren.
- Gekühlt servieren.



Limettentorte

4 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 50 mm

4 Böden à ∅ 210 mm, Höhe 20 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

150 g Himbeermark
60 g Läuterzucker
30 g Grand Marnier (Konzentrat)

Limettencreme:

500 g Milch
180 g Butter
160 g Kristallzucker
400 g Eigelb
250 g Limettensaft
100 g Wasser
50 g Weizenpuder
25 g Pulvergelatine
4 Limetten (abgeriebene Schale)
350 g Eiweiß
50 g Kristallzucker
400 g Kristallzucker
130 g Wasser

4 Böden à ∅ 230 mm, Höhe 2,5 mm, aus Mürbteig 1 (Seite 74)
ca. 200 g Himbeerkonfitüre

Himbeerschaummasse:

300 g aufgelöstes Albumin
150 g Himbeermark
80 g Kristallzucker
500 g Kristallzucker
170 g Wasser

gehobelte Mandeln
Puderzucker

- Die Biskuitböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring (∅ 210 mm, Höhe 40 mm) legen.
- Für die Tränke alle Zutaten mischen und die Böden damit befeuchten.

Limettencreme:

- Milch mit Butter und Kristallzucker aufkochen.
- Eigelb, Limettensaft, Wasser, Weizenpuder, Pulvergelatine und Limettenschale mischen.
- In die kochende Milchmischung rühren und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- In der Zwischenzeit Eiweiß mit 50 g Kristallzucker aufschlagen.
- 400 g Kristallzucker und Wasser auf 118 °C kochen, in den Schnee einrühren und langsam weiterschlagen, bis die nötige Dichte erreicht ist.
- Ein Viertel der Schneemasse flüchtig mit der gekochten Creme mischen und mit dem restlichen Schnee melieren.

Bei der Zubereitung dieser Creme ist zu beachten, dass die abgekochte Creme gleichzeitig mit dem geschlagenen Schnee fertig sein muss.

- Die Limettencreme über den Biskuitböden verteilen und glatt abstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Für die Himbeerschaummasse Albumin mit Himbeermark und 80 g Kristallzucker aufschlagen.
- 500 g Kristallzucker und Wasser auf 118 °C kochen, einrühren und langsam weiterschlagen, bis die nötige Dichte erreicht ist.
- In der Zwischenzeit die Mürbteigböden mit Himbeerkonfitüre bestreichen.
- Die Limettencreme aus den Tortenringen nehmen und mit dem Biskuitboden nach unten in die Mitte der Mürbteigböden setzen.
- Jede Torte mit einem leicht mit Öl befetteten Tortenring (∅ 230 mm, Höhe 50 mm) umstellen.
- Mit einer Lochtülle den Zwischenraum zum Tortenring mit Himbeerschaummasse füllen.
- Oberflächen glatt abstreichen und mit einer Sterntülle eine Spirale aufdressieren.
- Tortenringe abziehen.
- Mit einigen gehobelten Mandeln locker bestreuen und mit Puderzucker leicht besieben.
- Bei 250–300 °C im Backrohr abflämmen. Eine starke Kartonunterlage zwischen Backblech und Torten verhindert ein Überwärmen der Tortenunterseiten.
- Gekühlt servieren.

Da das Himbeermark verdünnend wirkt, muss die Albuminmenge erhöht werden. In diesem Fall ist das Mischungsverhältnis 1 000 g Wasser : 150 g Trockenalbumin.



Himbeer-Mohn-Torte

3 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

Mohnmasse:

360 g	Butter
105 g	Puderzucker
24 g	Vanillezucker
12 g	gefriergetrockn. Zitronenschale
4 g	Salz
300 g	Eigelb
450 g	Eiweiß
300 g	Kristallzucker
450 g	gemahlener Mohn
300 g	geriebene Haselnüsse
300 g	Buttercreme (Seite 78)
1 500 g	Himbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)
Gelee	

Mohnmasse:

- Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und die Mohn-Haselnuss-Mischung einmelieren.
- In Tortenringe füllen und bei 160 °C und offenem Zug etwa 50 Minuten backen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Oberflächen mit Buttercreme bestreichen.
- Himbeeren auflegen und mit Gelee abglänzen.
- Aus den Tortenringen schneiden. Oder die mit Himbeeren belegten Torten mit Dehnfolie abdecken, tiefkühlen und bei Bedarf mit Gelee abglänzen.
- Temperiert servieren.

Bei Verwendung von Tiefkühlfrüchten die Himbeeren mit 30 g Saftbinder mischen.

Fruchttorten mit Beeren, gemischten Früchten usw.

3 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

3 Böden à Ø 230 mm, Höhe 35 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, zwei Drittel der Rezeptmenge)

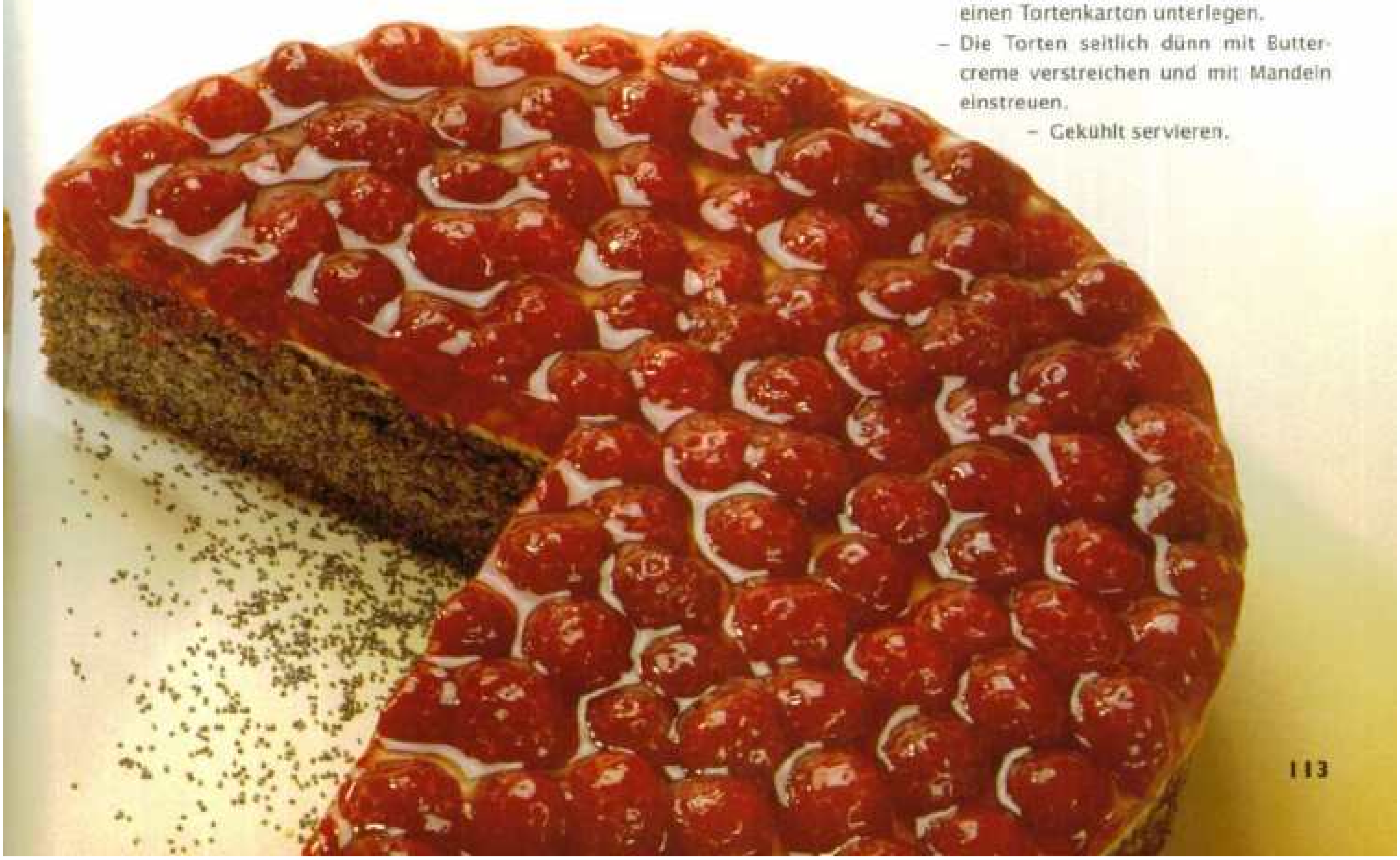
Tränke:

80 g	Rum
80 g	Läuterzucker
80 g	Wasser
250 g	Buttercreme (Seite 78)
Früchte der Saison	
Gelee	
geröstete gehobelte Mandeln	

- Die Biskuitböden in den Tortenringen belassen.
- Für die Tränke alle Zutaten mischen und die Böden mit je 80 g Tränke befeuchten.
- Mit der Buttercreme glatt verstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Oberflächen mit Früchten belegen und mit Gelee abglänzen.
- Aus den Tortenringen schneiden und einen Tortenkarton unterlegen.
- Die Torten seitlich dünn mit Buttercreme verstreichen und mit Mandeln einstreuen.
- Gekühlt servieren.



Frischkäse-Souffleetorte

2 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 70 mm

Mürbteig I (Seite 74)

Frischkäsemasse:

410 g	Eiweiß
240 g	Kristallzucker
480 g	Milch
480 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe (70 % F. i. T.)
240 g	Topfen (10 % F. i. T.)
100 g	Sauerrahm
70 g	Butter
30 g	Vanillezucker
4 g	gefriergetrockn. Zitronenschale
2 g	Salz
360 g	Milch
200 g	Eigelb
170 g	Mehl

Gelee

- Die Böden der Bodenformen mit Backtrennpapier auslegen und Streifen zum Auslegen des Formenrandes vorbereiten.
- Mürbteig auf Rollstärke 3 ausrollen.
- Zwei Böden im Durchmesser der Form ausstechen und in die Formen legen.
- Stupfen und bei 170 °C nach Sicht backen.
- Die vorbereiteten Papierstreifen einlegen.

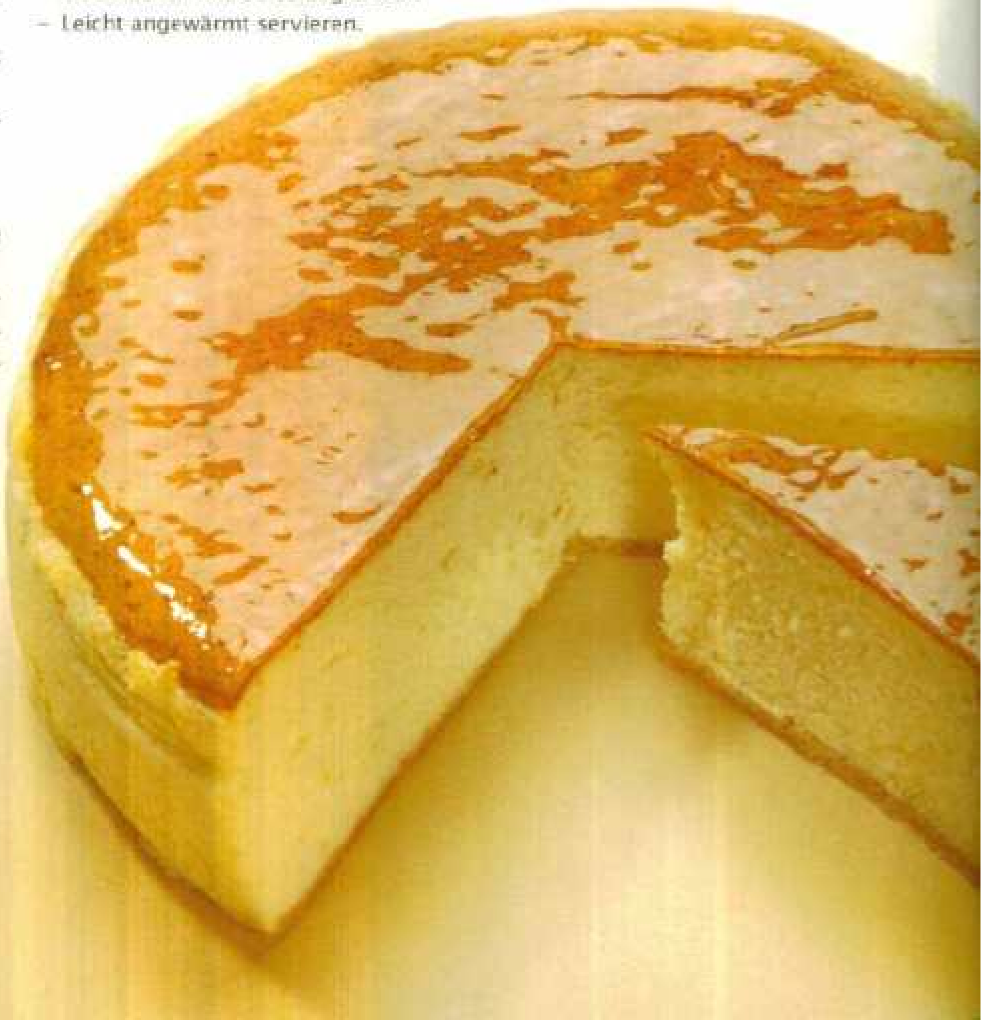
Frischkäsemasse:

- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- 480 g Milch, Frischkäse, Topfen, Sauerrahm, Butter, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz mischen und aufkochen.
- Die restliche Milch mit Eigelb und Mehl verrühren.
- In die kochende Käsemasse einrühren und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- Ein Viertel der Schneemasse flüchtig mit der gekochten Käsemasse mischen und diese mit dem restlichen Schnee melieren.
- In die Formen füllen und glatt verstreichen.
- Auf ein Randblech stellen und dieses 10–15 mm hoch mit kochendem Wasser füllen.
- Oberflächen bei 200 °C 25 Minuten bräunen.
- Bei 160–170 °C 45–50 Minuten fertig backen.
- Auskühlen lassen.

Bei der Zubereitung dieser Masse ist zu beachten, dass die abgekochte Creme gleichzeitig mit dem geschlagenen Schnee fertig sein muss.

- Mit einer Unterlage stürzen und umdrehen.
- Oberflächen mit Gelee abglänzen.
- Leicht angewärmt servieren.

Die Frischkäse-Souffleetorte hat eine besonders leichte Struktur. Die richtige Ausbackzeit ist wie bei allen gebackenen Frischkäse- oder Topfensüßspeisen für das Volumen in ausgekühltem Zustand entscheidend. Wird die Masse zu lange gebacken, bindet das Eiweiß zu stark und sie verliert mit dem Abkühlen viel an Volumen. Bei zu geringer Backzeit bleibt der innere Teil pappig. Das Backen im Wasserbad verhindert eine Bräunung an der Seite und am Boden. Außerdem geht die Masse dadurch nicht so stark auf und behält nach dem Ausbacken annähernd das gleiche Volumen.



Frischkäsetorte mit gebundenen Weichseln

2 Torten à ∅ 230 mm, Höhe 30 mm

Mürbteig I (Seite 74)

Frischkäsemasse:

1 450 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe (70 % F. i. T.)
120 g	Puderzucker
25 g	Vanillezucker
40 g	gefriergetrockn. Zitronenschale
430 g	Vollei
110 g	Obers
110 g	Sauerrahm

Gebundene Weichseln:

350 g	Weichselsaft (den Saft der aufgetauten Weichseln evtl. mit Apfelsaft ergänzen)
150 g	Kristallzucker
40 g	Cremepulver
10 g	Pulvergelatine
30 g	Wasser
600 g	Weichseln (Tiefkühlfrüchte)

geschälte, gehackte Pistazien

- Die Böden der Bodenformen (∅ 230 mm, Höhe 30 mm) mit Backtrennpapier auslegen und 35 mm breite Streifen zum Auslegen des Formenrandes vorbereiten.
- Mürbteig auf Rollstärke 3 ausrollen.
- Je zwei Böden im Durchmesser der Form ausstechen und in die Formen legen.
- Stupfen und bei 170 °C nach Sicht backen.
- Die vorbereiteten Papierstreifen einlegen.

Frischkäsemasse:

- Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale glatt rühren.
- Vollei nach und nach zugeben.
- Obers und Sauerrahm einrühren (nicht schaumig rühren).
- In die Formen füllen.
- Auf ein Randblech stellen und dieses 10–15 mm hoch mit kochendem Wasser füllen.
- Bei 170 °C etwa 90 Minuten backen (man könnte es auch als royaleähnliches Abstocken bezeichnen, da die Masse weder aufgehen noch Farbe nehmen soll).

Gebundene Weichseln:

- Weichselsaft mit Kristallzucker und Cremepulver abziehen.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen und in der heißen Masse auflösen.
- Weichseln zugeben und aufkochen lassen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, vorsichtig mit einem Kochlöffel umrühren.
- Auskühlen lassen.
- Torten mit einer Unterlage stürzen und umdrehen.
- Die gebundenen Weichseln auf den Oberflächen verteilen.
- Mit gehackten Pistazien locker bestreuen.
- Temperiert bis leicht angewärmt servieren.

Bei diesem Rezept ist aufgrund des hohen, in der Regel leicht gesalzenen, Frischkäseanteils keine Salzbeigabe vorgesehen.



Himbeer-Royale

2 Torten à ∅ 260 mm, Höhe 25 mm

400 g Butterstreusel (Seite 75)

geriebener Teig (Seite 75)

Royale:

1 200 g	*Milch*
400 g	*Eigelb*
120 g	*Puderzucker*
25 g	*Vanillezucker*
32 g	*Vanillecremepulver*
1,5 g	*Salz*

1 000 g Himbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)

Gelee

Vanillepuderzucker

- Den Butterstreusel auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech flach verteilen und bei 180 °C nach Sicht backen.
- Lockern und auskühlen lassen.

- Den geriebenen Teig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- Zwei Tortenböden mit einem um 60 mm größeren Tortenring ausstechen.
- Je einen Tortenring (∅ 260 mm, Höhe 25 mm) damit auslegen und exakt eindrücken.
- Die überstehenden Ränder mit Eiweiß außen an den Tortenringen verkleben (verhindert ein Einziehen des Teiges während des Backens).
- Bei 170 °C 15 Minuten vorbacken.

Royale:

- Milch auf etwa 90 °C erhitzen.
- Die restlichen Zutaten mischen und die heiße Milch einrühren.

- Auf den heißen Böden verteilen und bei 150 °C 20–25 Minuten fertig backen (die Royale soll nicht aufgehen und auch keine Farbe nehmen).
- Für die Backprobe mit einem kleinen Messer die Tortenmitte anstechen, dabei soll keine flüssige Royale mehr hochkommen.
- Die überstehenden Mürbteigränder abschneiden.
- Auskühlen lassen.

- Oberflächen mit Himbeeren belegen und mit Gelee abglänzen.
- Tortenringe entfernen.
- Je 200 g gebackenen Butterstreusel darauf verteilen und die Tortenmitten leicht anzuckern.
- Temperiert servieren.

Bei Verwendung von Tiefkühlfrüchten die Himbeeren mit 30 g Saftbinder mischen.

Marillen-Royale

1 Torte ∅ 260 mm, Höhe 25 mm

Blätterteig (Seite 70)

Bohnen oder Linsen zum Blindbacken

20 g geriebene Haselnüsse

ca. 700 g Kompottmarillen

Royale:

150 g	*Milch*
150 g	*Obers*
150 g	*Vollei*
80 g	*Kristallzucker*
10 g	*Cremepulver*
5 g	*Vanillezucker*
0,5 g	*Salz*

Gelee

- Blätterteig auf Rollstärke 2 ausrollen und stupfen.
- Mit einem Tortenring (∅ 320 mm) ausstechen und in einen Tortenring (∅ 260 mm, Höhe 25 mm) legen.
- Den überstehenden Teigrand über die Ringkante biegen und andrücken.



- Aus Backtrennpapier einen Kreis (∅ 320 mm) ausschneiden.
- In Abständen von 30 mm von der Kante zur Mitte hin 40 mm tief einschneiden.
- Den mittleren Teil zum Entweichen des Backdunstes mit Löchern versehen.
- In den Tortenring legen und den eingeschnittenen Rand aufstellen.
- Bis zum oberen Rand mit Hülsenfrüchten füllen.
- Bei 180 °C etwa 45 Minuten bei offenem Zug rösch ausbacken.
- Hülsenfrüchte ausleeren und das Backtrennpapier entfernen.
- Haselnüsse auf dem Blätterteigboden verteilen und die Marillenhälften schräg aufgestellt einordnen.
- Bei 170 °C 15 Minuten vorbacken.

Royale:
- Milch und Obers auf etwa 90 °C erhitzen.
- Die restlichen Zutaten mischen und die Milch-Obers-Mischung einrühren.

- Royale über den Marillen verteilen und 30–35 Minuten fertig backen (siehe Rhabarbertorte, Seite 118).
- Den überstehenden Blätterteig abschneiden.
- Auskühlen lassen und die Oberfläche mit Gelee abglänzen.
- Tortenring entfernen.
- Temperiert servieren.

Der Blätterteigboden kann schon am Vortag gebacken werden.

Zwetschken-Royale
1 Torte ∅ 260 mm, Höhe 25 mm

Herstellung wie Marillen-Royale, jedoch anstelle von Kompottmarillenhälften halbierte Zwetschken verwenden.

Apfel-Royale
1 Torte ∅ 260 mm, Höhe 25 mm

Herstellung wie Marillen-Royale, jedoch anstelle von Kompottmarillenhälften geschälte, entkernte, halbierte, in 5 mm dünne Scheiben geschnittene Äpfel (zB Golden Delicious oder Cox Orange) verwenden.

Kirschen-Royale
1 Torte ∅ 260 mm, Höhe 25 mm

Herstellung wie Marillen-Royale, jedoch anstelle von Kompottmarillenhälften entkernte Kirschen verwenden.



Rhabarbertorte

2 Torten à Ø 260 mm, Höhe 25 mm

geriebener Teig (Seite 75)

1 300 g geschälter, in 20 mm breite Stücke geschnittener Rhabarber (auch tiefgekühlt)
16 g Saftbinder

Royale:

300 g Milch
300 g Obers
200 g Vollei
100 g Eigelb
160 g Kristallzucker
32 g Cremepulver
10 g Vanillezucker
1 g Salz

Schaummasse (Seite 69, aus 200 g Eiweiß)
grob geriebene geröstete Mandeln

- Tortenringe mit geriebenem Teig auslegen (siehe Himbeer-Royale, Seite 116).

- Rhabarber mit Saftbinder mischen.
- Auf den Böden verteilen und weitere 10 Minuten backen (bei Verwendung von tiefgekühltem Rhabarber verlängert sich die Backzeit um 5 Minuten).

Royale:

- Milch und Obers auf etwa 90 °C erhitzen.
- Die restlichen Zutaten mischen und die Milch-Obers-Mischung einrühren.

- Royale über dem Rhabarber verteilen und 30–35 Minuten fertig backen (die Royale soll nicht aufgehen und auch keine Farbe nehmen).
- Für die Backprobe mit einem kleinen Messer ein Stückchen Frucht anheben, dabei soll keine flüssige Royale mehr hochkommen.

- Die überstehenden Mürbteigränder abschneiden.
- Auskühlen lassen.

- Die Schaummasse herstellen.
- Jede Torte leicht kuppelförmig damit bestreichen.
- Tortenringe entfernen.
- Mit einer Lochtülle die restliche Schaummasse spiralförmig aufdressieren.
- Im Backrohr oder mit dem Bunsenbrenner abflämmen.
- Mit grob geriebenen gerösteten Mandeln oder Haselnüssen locker bestreuen.
- Temperiert servieren.





Zwetschken-Streuseltorte

1 Torte ∅ 230 mm, Höhe 40 mm

Mürbteig 2 (Seite 74, halbe Rezeptmenge)

1 g	*Zimt*
12 g	*Saftbinder*
700 g	*halbierte Zwetschken*
20 g	*Zimtzucker*

Vanillepuderzucker

Butterstreusel:

- 450 g Mürbteig mit Zimt mischen.
- Durch ein grobes Sieb in eine Wanne oder auf ein mit Backtrennpapier belegtes Randblech drücken, dabei möglichst flach verteilen (zwischendurch evtl. mit Mehl stauben, um ein Zusammenkleben zu verhindern).
- Kühlen oder tiefkühlen und lockern.

- Den restlichen Mürbteig auf Rollstärke 5 ausrollen.
- Boden und Rand des Tortenringes damit auslegen.
- Die halbe Menge Saftbinder aufsieben und die Zwetschken schräg aufgestellt einordnen.
- Den restlichen Saftbinder darüber sieben.
- Zimtzucker aufstreuen und den Butterstreusel darüber verteilen.
- Bei 180 °C etwa 60 Minuten backen.
- Auskühlen lassen und leicht anzuckern.
- Tortenring entfernen.
- Temperiert servieren.



Schnitten, Rouladen und Stückdessert

Schnitten haben Tradition. So mancher berühmten Persönlichkeit der alten habsburgischen Monarchie wurde mit ihnen ein Denkmal gesetzt, wie den Grafen Esterházy oder den Kardinälen der katholischen Kirche.

Rouladen sind wie die Schnitten in ihrer Zusammenstellung – Masse, Creme, Früchte etc. – den Torten sehr ähnlich. Sie beleben das Süßspeisenangebot durch andere Formen. Teilweise ist es auch einfacher, kleinere Stückzahlen anzubieten.

Nomen est omen! Für Stückdessert legt man im Unterschied zu den Schnitten und Rouladen bei jedem einzelnen Stück Hand an. Heraus kommen dabei dann so zarte Köstlichkeiten wie etwa Mandelkrapfen (Seite 130).

Bei der Vorbereitung, Tiefkühllagerung usw. werden annähernd die gleichen Techniken angewendet wie bei den Torten. Wichtige Hinweise dazu finden sich in der Einleitung zum Kapitel Oberstorten (Seite 81).

Esterházyschnitten und Bananenschnitten eignen sich nicht zum Tiefkühlen und sollten daher nur für den nächsten Tag vorbereitet werden.

Esterházyschnitten

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 30 mm
48 Stück à 100 x 30 mm

Esterházymasse (Seite 66)

Haselnussnougatcreme:

600 g	*Milch*
150 g	*Kristallzucker*
20 g	*Vanillezucker*
60 g	*Eigelb*
70 g	*Cremepulver*
750 g	*Butter*
160 g	*ungezuckertes Haselnussnougat*

Dekor:

Marillenkonfitüre
Fondant
Spritzschokolade (Seite 251)

- Aus der Esterházymasse fünf Blätter in Kapselgröße auf mit Backtrennpapier belegte oder befettete, bestaubte Bleche aufstreichen und backen.

Haselnussnougatcreme:

- Ein Viertel der Milchmenge mit Cremepulver und Eigelb glatt rühren.
- Die restliche Milch mit Kristallzucker und Vanillezucker aufkochen.
- Die Cremepulvermischung zugeben und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- In der Rührmaschine kalt rühren.
- Die Butter in Stücken und das Haselnussnougat zugeben.
- Die Creme schaumig rühren.

- Die Esterházymasseblätter abwechselnd mit Haselnussnougatcreme in den Kapselrahmen einsetzen, dabei das Deckblatt mit der glatten Seite nach oben auflegen.
- Kühlen.

Fertigstellung:

- Kapselrahmen entfernen.
- Oberfläche aprikotieren und mit Fondant dünn glasieren.
- In den noch weichen Fondant mit Spritzschokolade der Länge nach Linien ziehen und diese mit einem kleinen, spitzen Messer abwechselnd von oben nach unten durchziehen.
- In Schnitten teilen.

Bananenschnitten

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 50 mm
48 Stück à 100 x 30 mm

Schokoladenoberscreme (Seite 78, am Vortag herstellen)

2 Böden aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, zwei Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

200 g	*Läuterzucker*
200 g	*Kirschwasser*

Vanillebuttercreme:

270 g	*passierte Vanillecreme 1 (Seite 78)*
150 g	*Butter*

dunkle Canacheglasur (Seite 76)

ca. 1 600 g geschälte Bananen

- Für die Tränke Läuterzucker mit Kirschwasser mischen.

Vanillebuttercreme:

- Butter schaumig rühren.
- Vanillecreme nach und nach zugeben.

- Ein Biskuitblatt mit der glatten Seite nach unten auf eine mit Biskuitbröseln bestreute Unterlage legen.
- Mit einem 50 mm hohen Kapselrahmen umstellen.
- Biskuit mit 150 g Tränke befeuchten und drei Viertel der Vanillebuttercreme einstreichen.
- Das zweite Biskuitblatt auflegen und mit der restlichen Tränke befeuchten.
- Die restliche Creme aufstreichen.
- Bananen der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach unten dicht aneinander in die Kapsel legen.

- Die Schokoladenoberscreme aufschlagen, über den Bananen verteilen und am Kapselrand exakt abstreichen.
- Kühlen.

Fertigstellung:

- Oberfläche mit Canacheglasur abstreichen, stocken lassen.
- Kapselrahmen entfernen und in Schnitten teilen.

Cremeschnitten

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 30 mm
33 Stück à 100 x 45 mm

Vanilleoberscreme:

37 g	*Pulvergelatine*
100 g	*Wasser*
150 g	*Eigelb*
120 g	*Vollei*
150 g	*Kristallzucker*
25 g	*Vanillezucker*
75 g	*Rum*
2 g	*Salz*
1 000 g	*geschlagenes Obers*

2 Cremeblätter aus Blätterteig (Seite 70)

Marillenkonfitüre
Fondant

- Den Kapselrahmen auf eine mit Dehnfolie belegte Unterlage stellen.

Vanilleoberscreme:
- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Eigelb, Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker, Rum und Salz schaumig rühren, Gelatine zugeben und mit geschlagenem Obers melieren.
- Die Vanilleoberscreme in den Kapselrahmen streichen und tiefkühlen.

- Die Cremeblätter (Fachausdruck der österreichischen Konditoren für die zur Herstellung der Cremeschnitten verwendeten Blätterteigböden) herstellen.
- Den Blätterteig zur feineren Blätterung mit einer zusätzlichen doppelten Tour versehen.
- Blätterteig auf Rollstärke 2 ausrollen.
- Etwas größer als das Kapselmaß schneiden, stupfen und rasten lassen.
- Bei 180 °C etwa 30 Minuten backen (siehe Anmerkung bei Blätterteig, Seite 71).
- Auskühlen lassen.
- Das schönere der beiden Cremeblätter auf der glatten Seite aprikotieren.
- Mit Fondant durchscheinend dünn glasieren und bei 60 °C abtrocknen lassen.
- Die Creme aus dem Kapselrahmen nehmen und auf das zweite Cremeblatt legen.
- Das glasierte Oberteil auflegen, in Schnitten teilen.

Oder das Cremeblatt in den Kapselrahmen legen, die Creme einfüllen und stocken lassen. Das zweite Cremeblatt aprikotieren, glasieren, abtrocknen lassen, schneiden, auflegen, in Schnitten teilen.

Die erste Herstellungsmethode lässt eine rationelle Vorbereitung zu. Dabei wird die Creme für einige Chargen vorbereitet, die Cremeblätter werden für den täglichen Bedarf gebacken und die Cremeschnitten wie beschrieben fertig gestellt.



Erdbeercremeschnitten

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 50 mm
33 Stück à 100 x 45 mm

2 Cremeblätter (siehe Cremeschnitten Seite 121)

Erdbeerkonfitüre

ca. 2 000 g Ananaserdbeeren

Vanilleoberscreme (siehe Cremeschnitten, Seite 121, zwei Drittel der Rezeptmenge)

Puderzucker und Dextrose im Verhältnis 9 : 1

- Das für den Boden vorgesehene Cremeblatt backen und auskühlen lassen.
- Mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und mit einem Kapselrahmen umstellen.
- Erdbeeren eng aneinander aufstellen.

- Die Vanilleoberscreme zubereiten, über den Erdbeeren verstreichen und abstocken lassen.

Fertigstellung:
- Das zweite Cremeblatt backen.
- Mit der Puderzucker-Dextrose-Mischung (schmilzt schneller und bräunt langsamer) sofort dicht besieben.
- Bei 250 °C karamellisieren und sofort in Schnittengröße teilen.
- Kapselrahmen entfernen.
- Oberteile auflegen und fertig portionieren.

Weichselschaumschnitten

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 50 mm
33 Stück à 100 x 45 mm

Mürbteig 2 (Seite 74)

Gebundene Weichseln:

1 500 g	*Weichseln (Tiefkühlfrüchte)*
750 g	*Weichselsaft (den Saft der aufgetauten Weichseln evtl. mit Wasser ergänzen)*
380 g	*Kristallzucker*
125 g	*Vanillecremepulver*
15 g	*Pulvergelatine*

Schaummasse (Seite 69)

Puderzucker

- Mürbteig auf Rollstärke 4 in Kapselgröße ausrollen, stupfen und bei 180–190 °C nach Sicht backen.
- Auskühlen lassen.
- Mit einem Kapselrahmen umstellen.

Gebundene Weichseln:
- Weichselsaft mit Kristallzucker, Cremepulver und Pulvergelatine abziehen.
- Weichseln zugeben und kurz aufkochen lassen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, vorsichtig mit einem Kochlöffel umrühren.
- Auskühlen lassen.

- Die gebundenen Weichseln auf dem Mürbteigboden verteilen.

- Die Schaummasse herstellen und einen Teil davon über den Weichseln verstreichen.
- Aus der restlichen Schaummasse mit einer Lochtülle (∅ 8 mm) diagonal ein Gitter aufdressieren, anzuckern und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.
- Kapselrahmen entfernen und in Schnitten teilen.

Kardinalschnitten

ca. 18 Stück

Schneemasse:

330 g	*Eiweiß*
220 g	*Kristallzucker*

Biskuitmasse:

90 g	*Eigelb*
90 g	*Vollei*
70 g	*Kristallzucker*
5 g	*Vanillezucker*
0,3 g	*Salz*
77 g	*Mehl*

Kaffeeoberscreme:

5 g	*Pulvergelatine*
15 g	*Wasser*
20 g	*Kristallzucker*
10 g	*Kaffeepaste*
400 g	*geschlagenes Obers*

Oder Erdbeeroberscreme:

12 g	*Pulvergelatine*
36 g	*kaltes Wasser*
230 g	*Erdbeeren (halbieren oder vierteln)*
60 g	*Kristallzucker*
	Zitronensaft nach Geschmack
230 g	*geschlagenes Obers*

Oder Himbeeroberscreme:

Herstellung wie Erdbeeroberscreme, jedoch anstelle von Erdbeeren Himbeeren (auch Tiefkühlfrüchte) verwenden.



- Aus Backpapier zwei Streifen (650 x 150 mm) auf ein Blech legen.
- Beide Massen gleichzeitig in der Maschine aufschlagen.
- **Schneemasse:** Eiweiß mit Kristallzucker zu geschmeidigem Schnee schlagen.
- **Biskuitmasse:** Eigelb, Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Auf je einen Papierstreifen der Länge nach mit einer Kardinaltülle drei Streifen Schneemasse im Abstand von ca. 15 mm dressieren.
- Mehl in die Eiermasse melieren.
- Mit einer Lochtülle jeweils zwei Streifen Biskuitmasse in die Zwischenräume dressieren.
- Mit Puderzucker üppig besieben und bei 160 °C und offenem Zug etwa 30–35 Minuten backen. Wichtig ist die Backzeit und Temperatur so zu bemessen, dass die Biskuitmasse gerade ausgebacken ist. Das Eiweiß der ersten Masse soll nur gestockt, aber nicht gebacken sein. Die Schneemasse würde sonst schrumpfen, an Volumen verlieren und zäh sein.
- Auskühlen lassen.
- Streifen umdrehen und Backpapier abziehen.

Kaffeeoberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Kristallzucker und Kaffeepaste zugeben und in das schwach ausgeschlagene Obers melieren.

Erdbeeroberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen.
- Erdbeeren mit Kristallzucker mischen und kurz aufkochen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, das Kochgeschirr nur schwenken.
- Gelatine und evtl. Zitronensaft zugeben, durchschwenken und auskühlen lassen.
- Knapp vor dem Stocken in das schwach ausgeschlagene Obers melieren.
- Nach traditioneller Methode mit einer Lochtülle auf den für das Unterteil vorgesehenen Streifen links und rechts einen Streifen Creme dressieren.
- Die restliche Creme dazwischen verteilen.
- Den zweiten Streifen in etwa 30 mm breite Stücke schneiden, auflegen und fertig portionieren.
- Evtl. einen 40 mm breiten Papierstreifen oder ein Lineal auflegen und mit Puderzucker leicht besieben.
- Oder zur rationellen Herstellung die Creme in Kapselrahmen (600 x 100 x 20 mm) auf einem mit Dehnfolie belegten Blech füllen und in Rahmenhöhe abstreichen. Dadurch erhält die Creme eine besonders exakte Form.
- Tiefkühlen.
- Bei Bedarf die frisch gebackenen, ausgekühlten Streifen mit der Creme doublieren.
- Leicht antauen lassen und portionieren.

Die Mengenbeigabe der Kaffeepaste ist aufgrund unterschiedlicher Fabrikate zu erproben. Die Kaffeepaste kann auch durch Instantkaffee ersetzt werden.

Kardinalschnitten eignen sich sehr gut zum Tiefkühlen. Dazu das Unterteil auf einen entsprechend breiten Dehnfolienstreifen legen, die Creme auftragen bzw. tiefgekühlt auflegen und das ungeschnittene Oberteil auflegen. In Folie einschlagen und tiefkühlen. Bei Bedarf portionieren und auftauen lassen.



Himbeer-Weincreme-Schnitten

1 Kapselrahmen, 500 × 300 × 50 mm
40 Stück à 75 × 50 mm

1 Boden aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Drittel der Rezeptmenge)

Tränke:

50 g	Läuterzucker
50 g	Weinbrand
50 g	Wasser

Weinschaumcreme:

240 g	trockener Weißwein
150 g	Kristallzucker
170 g	Eigelb
45 g	Zitronensaft
20 g	Pulvergelatine
5 g	Zitronenschale
720 g	geschlagenes Obers

1 500 g	Himbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)
15 g	Saftbinder

Schaummasse (Seite 69)

- Die Biskuitmasse in Kapselgröße backen und auskühlen lassen.
- Für die Tränke alle Zutaten mischen.
- Den Biskuitboden mit einem Kapselrahmen umstellen und mit der Tränke befeuchten.

Weinschaumcreme:
- Alle Zutaten mit Ausnahme des geschlagenen Obers im Wasserbad dickschaumig bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) aufschlagen.
- Kalt schlagen.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, in das geschlagene Obers melieren.
- Die Weinschaumcreme auf dem Biskuitboden verteilen.
- Himbeeren auflegen und mit Saftbinder besieben.
- Im Kühlbereich anziehen lassen (oder tiefkühlen, wenn die Schnitten halb fertig auf Vorrat hergestellt werden).
- Die Schaummasse zubereiten und mit einem Teil die Himbeeren bestreichen.
- Die restliche Schaummasse mit einer Sterntülle in Form von aneinander gereihten Streifen diagonal aufdressieren.
- Mit dem Bunsenbrenner abflämmen.
- Auskühlen lassen.
- Kapselrahmen entfernen und in Schnitten teilen.

> Halb fertig vorbereitete, tiefgekühlte Schnitten vor dem Auftragen der Schaummasse bei Raumtemperatur etwas antauen lassen (gefrorene Früchte lassen sich schlecht schneiden) und nach Fertigstellung noch halb gefroren portionieren.

Kürbiskernschnitten

2 Kapselrahmen à 600 × 100 × 30 mm
48 Stück à 100 × 25 mm

Mürbteig 2 (Seite 74)

ca. 100 g Marillenkonfitüre

Kürbiskernmasse:

300 g	Rohzucker
90 g	Honig
90 g	Obers
80 g	Butter
35 g	Stärkesirup
25 g	Vanillezucker
880 g	leicht geröstete Kürbiskerne

- Mürbteig auf Rollstärke 4 ausrollen und in die Kapselrahmen legen.
- Stupfen und bei 180–190 °C hell backen.
- Mit Marillenkonfitüre dünn bestreichen.

Kürbiskernmasse:
- Alle Zutaten mit Ausnahme der Kürbiskerne aufkochen.
- Die frisch gerösteten, heißen Kürbiskerne zugeben.
- Die Masse auf 105 °C erhitzen und über den Mürbteigboden verteilen.
- Bei 160 °C etwa 45 Minuten backen. Damit die Mürbteigboden nicht zu dunkel werden, ein zweites Blech unterlegen.
- Kurz überkühlen lassen und die Kapselrahmen entfernen.
- Noch nicht ganz ausgekühlt in Schnitten teilen.

> Vorsicht beim Rösten der Kürbiskerne! Sie nehmen sehr schnell Farbe, sollen bei diesem Rezept jedoch hell bleiben.



Biskuitroulade

ca. 22 Stück

Biskuitmasse für Rouladen (Seite 65)

ca. 500 g Marillenkonfitüre

Vanillepuderzucker

- Die Biskuitmasse backen und zwei Minuten zur Festigung der Masse überkühlen lassen.
- Backpapier abziehen.
- Die glatt gerührte Marillenkonfitüre aufstreichen.
- Das Biskuitblatt mit Hilfe des Unterlagepapiers aufrollen.
- In das gleiche Papier straff einrollen und auskühlen lassen.
- Portionieren und anzuckern.

Erdbeerobersroulade

ca. 36 Stück

2 Rouladenblätter aus Biskuitmasse für Rouladen (Seite 65)

Tränke:

300 g	*Erdbeermark*
90 g	*Läuterzucker*
70 g	*Cointreau (Konzentrat)*

Erdbeeroberscreme:

28 g	*Pulvergelatine*
90 g	*Wasser*
600 g	*Erdbeermark*
140 g	*Kristallzucker*
27 g	*Zitronensaft*
880 g	*geschlagenes Obers*
150 g	*Walderdbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)*

Dekor:

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

halbierte Ananaserdbeeren mit Stängel

Gelee

- Für die Tränke alle Zutaten verrühren und die Rouladenblätter gleichmäßig damit befeuchten.

Erdbeeroberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Erdbeermark mit Kristallzucker und Zitronensaft verrühren und mit der Gelatine mischen.
- Knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, mit geschlagenem Obers und den Walderdbeeren melieren.

- Die Erdbeeroberscreme je zur Hälfte auf den Rouladenblättern, zum oberen Rand hin auslaufend, verteilen.
- Im Kühlbereich kurz anziehen lassen.
- Aufrollen und straff in Papier einrollen.
- Kühlen oder tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Die Rouladen portionieren.
- Einen 50 mm breiten Papierstreifen oder ein Lineal auflegen und leicht anzuckern.
- Jedes Stück mit einer Obersrosette und einer in Gelee getauchten Erdbeere garnieren.



Maroniobersroulade

ca. 32 Stück

Kakaomasse (Seite 66, aus 400 g Vollei)

Dick gezogene Weichseln:

400 g	Weichseln (Tiefkühlfrüchte)
200 g	Kristallzucker

Maroniobercreme:

20 g	Pulvergelatine
80 g	Wasser
500 g	Maronimasse
50 g	Puderzucker
37 g	Rum
900 g	geschlagenes Obers

Maronipüree:

500 g	Maronimasse
50 g	weiche Butter
10 g	Vanillezucker
10 g	Rum

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Dekor:

Amarenakirschen

Dick gezogene Weichseln:

- Weichseln mit Kristallzucker aufkochen.
- Den Saft abseihen und auf 115 °C eindicken.
- Früchte wieder zugeben und aufkochen lassen.
- Auskühlen lassen.

  Dick gezogene Weichseln können in größerer Menge auf Vorrat hergestellt werden.

- Die Kakaomasse herstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech (600 x 500 mm) streichen.
- Bei 200 °C etwa 15 Minuten backen.
- Auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier umdrehen und auskühlen lassen.

- Backpapier abziehen.
- Das Kakaomasseblatt der Breite nach teilen.
- Jede Hälfte auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier, das zum Auf- und Einrollen benötigt wird, legen.

- Weichseln abseihen und den Saft gleichmäßig über den Rouladenblättern verteilen.

Maroniobercreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Mit Maronimasse, Puderzucker und Rum glatt rühren und auf 32 °C temperieren.
- In das geschlagene Obers melieren.

- Die Maroniobercreme je zur Hälfte auf die Rouladenblätter, zum oberen Rand hin auslaufend, streichen.
- Die Weichseln locker über der Creme verteilen.
- Im Kühlbereich kurz anziehen lassen.
- Aufrollen und straff in Papier einrollen.
- Etwas flach drücken (die Roulade soll im Querschnitt eher oval sein) und kühlen oder tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Maronimasse mit Butter, Vanillezucker und Rum glatt arbeiten.
- Auf die Oberseite der Rouladen mit einer Lochtülle drei Streifen geschlagenes Obers der Länge nach dressieren.
- Die Maronimasse mit einer Vermicellestülle quer über die Rouladen dressieren.
- Portionieren und mit Amarenakirschen belegen.

Topfenobersroulade

ca. 36 Stück

2 Rouladenblätter aus Biskuitmasse für Rouladen (Seite 65)

Topfenobercreme:

33 g	Pulvergelatine
100 g	Wasser
550 g	passierter Topfen (10 % F. i. T.)
85 g	Eigelb
220 g	Joghurt
16 g	Zitronensaft
12 g	Vanillezucker
3 g	gefriergetr. Zitronenschale
0,8 g	Salz
220 g	Eiweiß
220 g	Kristallzucker
440 g	geschlagenes Obers
400 g	Kompottfrüchte (zB Mandarinenspalten, in Würfel geschnittene Pfirsiche oder Ananasstücke)

Vanillepuderzucker



Topfenoberscreme:
- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Topfen, Eigelb, Joghurt und Geschmackszutaten in der Rührmaschine glatt rühren und die Gelatine zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Topfenmasse, Schnee und geschlagenes Obers gleichzeitig melieren.

- Die Topfenoberscreme je zur Hälfte auf die Rouladenblätter, zum oberen Rand hin auslaufend, streichen.
- Früchte locker darüber verteilen.
- Im Kühlbereich kurz anziehen lassen.
- Aufrollen und straff in Papier einrollen.
- Kühlen oder tiefkühlen.
- Portionieren.
- Einen 30 mm breiten Papierstreifen auflegen und leicht anzuckern.

Zur Herstellung können auch frische Früchte, vor allem Beerenfrüchte, verwendet werden. Sie eignen sich mit Ausnahme von Walderdbeeren jedoch nicht zum Tiefkühlen.

Weincremeroulade

ca. 36 Stück

Biskuitmasse:	
400 g	*Vollei*
160 g	*Kristallzucker*
5 g	*Vanillezucker*
2 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
0,5 g	*Salz*
75 g	*Mehl*
50 g	*Weizenpuder*

gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Weinschaumcreme (siehe Himbeer-Weincreme-Schnitten, Seite 124, eineinhalbfache Rezeptmenge)

Vanillepuderzucker

- Mandeln durch ein grobes Sieb (Rastergröße 8 mm) drücken.

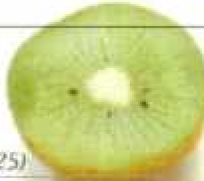
Biskuitmasse:
- Vollei mit Kristallzucker und Geschmackszutaten aufschlagen.
- Mehl mit Weizenpuder versieben und einmelieren.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech (600 x 500 mm) streichen.
- Locker mit den Mandeln bestreuen.
- Bei 210 °C etwa 9 Minuten backen.
- Auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier umdrehen.
- Auskühlen lassen.
- Backpapier abziehen.
- Biskuitblatt in drei Teile (500 x 200 mm) schneiden.
- Jedes Drittel auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier, das zum Auf- und Einrollen benötigt wird, legen.

- Die Weinschaumcreme zubereiten und die Biskuitblätter mit je 700 g bestreichen, dabei die Creme in der Mitte hoch und zum Rand hin abfallend auftragen.
- Im Kühlbereich kurz anziehen lassen.
- Aufrollen und straff in Papier einrollen.
- Kühlen oder tiefkühlen.
- Portionieren und leicht anzuckern.
- An der Oberseite mit einem Bunsenbrenner abflämmen.
- In ovale Dessertkapseln setzen.

Die Creme wird vom Biskuit nur umhüllt, es ist daher keine Roulade im üblichen Sinn. Für den Patisseriebereich evtl. mit Erdbeer- oder beliebiger Fruchtsauce (Seite 58) servieren.



Fruchtdesserts



ca. 22 Stück

1 Biskuitroulade (Seite 125)

Vanilleoberscreme:

7 g	*Pulvergelatine*
25 g	*Wasser*
250 g	*passierte Vanillecreme I (Seite 78)*
20 g	*Rum*
15 g	*Puderzucker*
0,5 g	*Salz*
500 g	*geschlagenes Obers*

beliebige Früchte (zB Erdbeeren, Himbeeren oder auch gemischte Früchte)

Gelee

- Die Roulade herstellen.
- In 25 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein Glasiergitter legen.

Vanilleoberscreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Mit Vanillecreme, Rum, Puderzucker und Salz glatt rühren und mit geschlagenem Obers melieren.

- Die Vanilleoberscreme mit einer Lochtülle in die Mitte der Rouladenscheiben dressieren.
- Früchte auflegen und mit Gelee abglänzen.

Cognaccremewürfel

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 50 mm
60 Stück à 50 x 50 mm

1 Boden aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, aus 200 g Vollei)

1 Boden aus Kakaomasse (Seite 66, aus 200 g Vollei)

Tränke:

180 g	*Lauterzucker*
130 g	*Cognac*
60 g	*Wasser*

Mousse au Chocolat:

180 g	*Obers*
500 g	*flüssige Milchkuvertüre*
60 g	*flüssige Kuvertüre*
55 g	*Cognac*
120 g	*Eigelb*
660 g	*geschlagenes Obers*

bayrische Creme (siehe Orangen-Rum-Torte, Seite 88, jedoch anstelle von Jamaikarum Cognac verwenden und anstelle von Rumrosinen 50 g karamellisierte Haselnüsse, Seite 249, einmelieren)

750 g leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Dekor:

flüssige Kuvertüre, mit 30–35 % Kakaobutter verdünnt, zum Besprühen

Kuvertüreblättchen

- Den Biskuit- und den Kakaomasseboden in Kapselgröße backen.
- Auskühlen lassen.

- Für die Tränke alle Zutaten mischen.

- Den Kakaomasseboden in einen Kapselrahmen legen und mit der halben Menge Tränke befeuchten.

Mousse au Chocolat:

- Obers aufkochen.
- Kuvertüren und Cognac zugeben, mixen und auf 35 °C temperieren.
- Eigelb schaumig rühren, flüchtig mit der Canache mischen und mit geschlagenem Obers melieren.

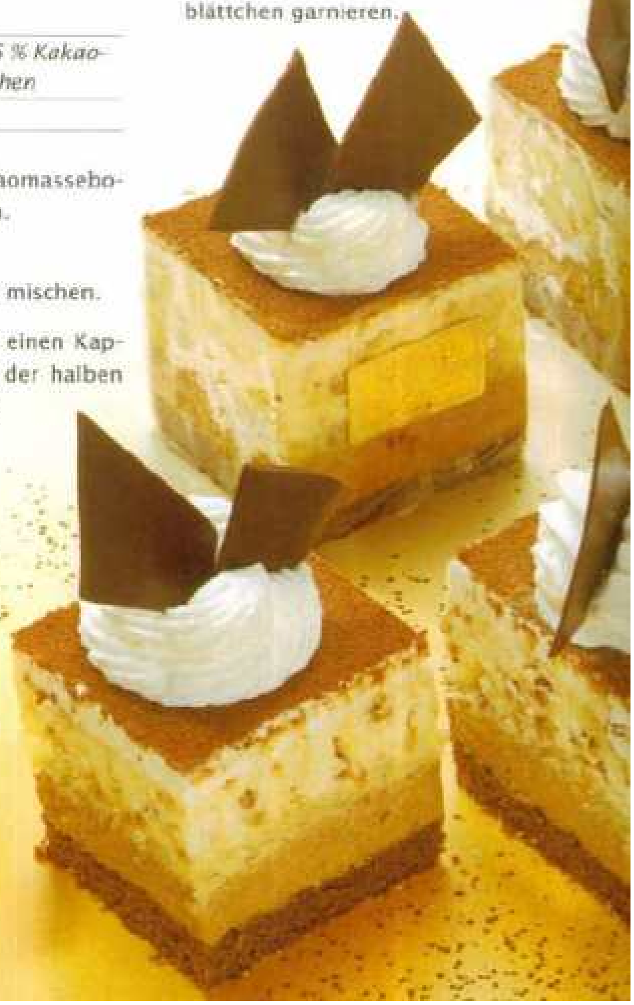
- Die Mousse auf dem Kakaoboden verteilen.
- Den Biskuitboden auflegen und mit der restlichen Tränke befeuchten.
- Tiefkühlen.

- Die bayrische Creme zubereiten und auf dem Biskuitboden verstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers ca. 5 mm hoch auf Kapselhöhe exakt abstreichen und einige Minuten tiefkühlen.
- Mit verdünnter Kuvertüre besprühen.
- Kapselrahmen entfernen.
- In Würfel (50 x 50 mm) schneiden und diese mit Streifen aus wetterfestem Cellophan einschleifen.
- Mit Obersrosetten und Kuvertüreblättchen garnieren.





Grand-Marnier-Schokolade-Schnitten

ca. 30 Stück

Milchschokoladenoberscreme:

(am Vortag herstellen):

1 300 g	*Obers*
200 g	*flüssige Kuvertüre*
200 g	*flüssige Milchkuvertüre*
110 g	*Grand Marnier (Konzentrat)*

Schokolademasse:

250 g	*flüssige Kuvertüre*
120 g	*flüssige Butter*
520 g	*Eiweiß*
450 g	*Kristallzucker*
30 g	*Weizenpuder*
150 g	*Mehl*

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Milchschokoladenoberscreme:

- Obers aufkochen.
- Kuvertüren zugeben und mixen oder emulgieren.
- Rasch abkühlen lassen und 24 Stunden kühl reifen lassen.

Schokolademasse:

- Kuvertüre mit Butter mischen und auf etwa 35 °C temperieren.
- Eiweiß mit Kristallzucker und Weizenpuder aufschlagen.
- Die Kuvertüre-Butter-Mischung und das Mehl einmelieren.
- Mit einer Lochtülle (∅ 15 mm) auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech sechs Schokolademassestreifen (ca. 70 mm breit und 600 mm lang) in Form von aneinander gereihten Streifen dressieren.
- Bei 180 °C etwa 16 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.

- Die Milchschokoladenoberscreme mit Grand Marnier aufschlagen.
- Mit einer Lochtülle (∅ 15 mm) auf die Schokolademassestreifen dressieren.
- Jeweils drei Massestreifen mit zwei Schichten Creme zusammensetzen.
- Kühlen oder tiefkühlen.
- Bei Bedarf portionieren, mit Obersrosetten und Orangenzesten garnieren.

Macadamianussschnitten

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 30 mm
40 Stück à 75 x 50 mm

Mürbteig 1 (Seite 74)

ca. 120 g Marillenkonfitüre

Nussmasse:

100 g	*Obers*
180 g	*Honig*
180 g	*Butter*
360 g	*Kristallzucker*
420 g	*grob gehackte (5–6 mm) Macadamianusse*
20 g	*halbierte Pistazien*

- Mürbteig auf Rollstärke 3 in Kapselgröße ausrollen und stupfen.
- Bei 180 °C im Kapselrahmen hell vorbacken und auskühlen lassen.
- Mit Marillenkonfitüre bestreichen.

Nussmasse:

- Obers mit Honig, Butter und Kristallzucker aufkochen.
- Nüsse zugeben und aufkochen lassen.

- Über dem Mürbteigboden verteilen, Pistazien aufstreuen und bei 180 °C etwa 30 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Kapselrahmen entfernen und in Schnitten teilen.

Anstelle von Macadamianüssen können auch gehobelte Mandeln, Splittermandeln, Erdnüsse, Kürbiskerne oder geröstete grob gehackte Haselnüsse verwendet werden.



Haselnussknacker

22 Stück à ca. 42 g

120 g	Rohzucker
70 g	faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
50 g	Butter
50 g	Honig
40 g	Obers
15 g	Stärkesirup
15 g	Vanillezucker
500 g	geröstete, geschälte Haselnüsse
	temperierte Milchkuvertüre



- Alle Zutaten mit Ausnahme der Haselnüsse aufkochen.
- Haselnüsse zugeben und aufkochen lassen.
- Auf eine Steinplatte oder ein Backblech ausleeren und auskühlen lassen.

- Je 38 g in Florentinerformen (Flexipanformen à ∅ 70 mm) einlegen und mit befeuchteten Fingern flach drücken.
- Bei 170 °C etwa 30 Minuten backen.
- Aus den Formen nehmen und auskühlen lassen.
- Backbleche mit glänzender Dehnfolie bespannen.
- Die Knacker an der Unterseite mit je 5 g temperierter Milchkuvertüre bestreichen und mit dieser Seite auf die Folie legen.
- Leicht andrücken, damit die ganze Fläche aufliegt, und bei 18 °C stocken lassen.
  Wenn die Kuvertüre ausreichend fest ist, zeigt sich nach dem Ablösen der Folie eine hoch glänzende Oberfläche.

Macadamianuss-, Mandel- oder Erdnussknacker

Herstellung wie Haselnussknacker. Macadamianüsse und weiße Mandeln leicht geröstet, Erdnüsse normal geröstet verwenden.

Brandteigkrapfen

ca. 30 Stück

	Brandmasse (Brandteig zum Backen, Seite 65, jedoch anstelle von Wasser Milch verwenden)
	Vanillecreme 2 (Seite 78)
50 g	Cognac
600 g	Obers
20 g	Läuterzucker

- Die Brandmasse herstellen.
- Mit großer Lochtülle 30 Krapfen auf befettete Bleche dressieren und bei etwa 190 °C und geschlossenem Zug backen. Die gebackenen Krapfen sollen etwa die Größe eines Tennisballes haben.

- Die Vanillecreme mit Cognac mischen.
- Obers mit Läuterzucker aufschlagen.
- Die Brandteigkrapfen je zur Hälfte mit Vanillecreme und mit geschlagenem Obers füllen.
- Leicht anzuckern.

Mit einer Krapfenfüllmaschine lässt sich die Vanillecrememenge ziemlich genau dosieren. Mit einer Krapfenfülltülle mit geschlagenem Obers auffüllen.

Brandteigkrapfen eignen sich nicht zum Tiefkühlen.

Mandelkrapfen

ca. 40 Stück

Mandelmasse:	
360 g	Eiweiß
200 g	Kristallzucker
70 g	Weizenpuder
440 g	fein geriebene weiße Mandeln
340 g	Puderzucker
	gehobelte Mandeln zum Bestreuen
Vanillebuttercreme:	
200 g	Milch
40 g	Kristallzucker
5 g	Vanillezucker
20 g	Eigelb
17 g	Vanillecremepulver
250 g	Butter
ca. 200 g	Erdbeerkonfitüre
	Vanillepuderzucker

Mandelmasse:

- Eiweiß mit Kristallzucker und Weizenpuder zu Schnee schlagen.
- Die Mandel-Puderzucker-Mischung einmelieren.
- Mit einer Lochtülle auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech 80 Krapfen dressieren.
- Mit gehobelten Mandeln einstreuen und bei 160 °C und offenem Zug etwa 20 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.



Vanillebuttercreme:
- Drei Viertel der Milchmenge mit Kristallzucker und Vanillezucker aufkochen.
- Die restliche Milch mit Cremepulver und Eigelb glatt rühren.
- In die kochende Milch rühren und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- In der Rührmaschine kalt rühren.
- Butter in Stücken zugeben und schaumig rühren.

- Auf die Hälfte der Krapfen (ohne sie umzudrehen) mit einer Sterntülle je einen Cremering dressieren.
- Die Mitte der Ringe mit Erdbeerkonfitüre füllen.
- Oberteile aufsetzen und ca. 24 Stunden kühlen (Krapfen sollen weich werden).
- Leicht anzuckern.

Kokoskuppeln

ca. 96 Stück

Kokosmakronenmasse:	
400 g	Kokosflocken
400 g	Kristallzucker
250 g	Eiweiß
100 g	faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
100 g	Eiweiß
230 g	Kristallzucker

Mürbteig 1 (Seite 74)

Schokoladebuttercreme:	
560 g	Butter
120 g	flüssige Milchkuvertüre
120 g	flüssige Kuvertüre
240 g	Vollei
180 g	Kristallzucker
10 g	Vanillezucker
0,6 g	Salz

temperierte Kuvertüre zum Tunken

Kokosmakronenmasse:
- Kokosflocken, Kristallzucker, 250 g Eiweiß und Aranzini mischen.
- Im Wasserbad unter Rühren bis zu einer Temperatur von 65 °C abrösten.
- Auf ein Backblech leeren und auskühlen lassen.
- Das restliche Eiweiß mit 230 g Kristallzucker auf etwa 40 °C erwärmen und zu Schnee schlagen.
- Etwa ein Viertel der Schneemasse mit der Kokosmasse mischen und in den restlichen Schnee melieren.
- Mit einer Lochtülle auf mit Backtrennpapier belegte Bleche Krapferln à 14 g dressieren.
- Bei 170 °C und offenem Zug ca. 25 Minuten backen.

- Mürbteig auf Rollstärke 2 ausrollen.
- Mit einem glatten Ausstecher (∅ 46 mm) ca. 96 Scheiben ausstechen.
- Auf Backbleche wegsetzen und backen.

Schokoladebuttercreme:
- Butter mit den Kuvertüren schaumig rühren.
- Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz auf 40 °C erwärmen und aufschlagen.
- Mit der Butter-Schokolade-Masse mischen.

- Mit einer Lochtülle je 12 g Schokoladebuttercreme auf die Mürbteigscheiben dressieren.
- Je ein Kokoskrapferl aufsetzen und zum Abstocken der Creme kühl stellen.
- Unterseite und Rand bis knapp über der Creme in Kuvertüre tunken und auf Pergaminpapier wegsetzen.

Zum Tunken sollen die Kokoskuppeln nicht zu kalt sein. Siehe Kuvertüre, Seite 77.



Kleindessert-sortiment

Einmal etwas anderes! Keine Neuauflage und auch keine Abwandlung des bekannten klassischen Themas Petit Four. Diese Desserts sind um eine Kleinigkeit größer als Petits Fours, aber doch noch immer wesentlich kleiner als jedes andere Stückdessert. Und sie kommen ohne die zuckersüße Fondantglasur aus. Statt eines einzigen Desserts von normaler Größe kann man von dieser Variante mehrere Stücke als Auswahl reichen. In Kapseln abgesetzt, machen diese Kleindesserts auch im Rahmen eines Buffets eine gute Figur.

Esterházyschnitten

ca. 120 Stück à 50 x 30 mm

Herstellung wie Esterházyschnitten, Seite 120.

- In etwa 25 mm breite Schnitten teilen und in Dessertkapseln setzen.

Kardinalschnitten

ca. 60 Stück

Herstellung wie Kardinalschnitten, Seite 122.

- Aus der angegebenen Rezeptmenge drei gefüllte Streifen in gleicher Länge herstellen.
- In etwa 25 mm breite Schnitten teilen und in Dessertkapseln setzen.

Brandteigkrapferln

ca. 90 Stück

Brandmasse (Brandteig zum Backen, Seite 65)

Vanilleoberscreme (siehe Fruchtdesserts, Seite 128, eineinhalbfache Rezeptmenge)

Vanillepuderzucker

- Die Brandmasse herstellen.
- Mit einer Lochtülle kleine Krapferln auf befettete Backbleche dressieren und bei 200 °C und geschlossenem Zug backen.
- Die Vanilleoberscreme zubereiten.
- Brandteigkrapferln halbieren und die Deckel abheben.
- Die Vanilleoberscreme mit einer Sterntülle auf die Unterteile dressieren.
- Deckel aufsetzen und leicht anzuckern.
- In Dessertkapseln setzen.

Brandteigkrapferln eignen sich nicht zum Tiefkühlen.



Karamellwürfel

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 30 mm
ca. 84 Stück

2 Böden aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, aus 400 g Vollei)

Tränke:

100 g	*Läuterzucker*
100 g	*Wasser*
100 g	*Cognac*

Karameloberscreme (siehe Nougat-Karamell-Torte, Seite 86, zwei Drittel der Rezeptmenge)

Karamellglasur (siehe Nougat-Karamell-Torte, Seite 86)

- Für die Tränke alle Zutaten mischen.
- Einen Biskuitboden in den Kapselrahmen legen und mit der halben Menge Tränke befeuchten.

- Die Karamelloberscreme (bis auf einen kleinen Teil zum Verstreichen) über dem Biskuitboden verteilen.
- Den zweiten Biskuitboden auflegen und mit der restlichen Tränke befeuchten.
- Mit der restlichen Creme glatt verstreichen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Kapselrahmen entfernen.
- Mit Karamellglasur abstreichen und im Tiefkühlbereich kurz anziehen lassen.
- In Würfel (30 x 30 mm) schneiden und in Dessertkapseln setzen.

Holländer

ca. 60 Stück

Mandelschaummasse:

250 g	*Eiweiß*
350 g	*Kristallzucker*
40 g	*fein gehackte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*
180 g	*geröstete gehobelte Mandeln*
15 g	*Vanillezucker*
1 g	*Zimt*

Milchschokoladenoberscreme (Seite 78)

geröstete gehobelte Mandeln

Dekor:

Schaummasse (Seite 69)
Aranzinistreifchen

Mandelschaummasse:

- Eiweiß mit Kristallzucker auf 45 °C erwärmen und aufschlagen.
- Die restlichen Zutaten mischen und einmelieren.

- Mit Gummischablonen (Ø 45 mm, Höhe 8 mm) auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech streichen.
- Bei 150 °C und offenem Zug kurz überbacken. Dabei soll die Masse keine Farbe nehmen und nur mäßig aufgehen.
- Bei 60 °C trocknen lassen.

- Die Milchschokoladenoberscreme aufschlagen.
- Mit einer Lochtülle ca. vier Fünftel der Creme auf die Hälfte der Blättchen dressieren.
- Oberteile auflegen und tiefkühlen.
- Mit der restlichen Creme die Seiten verstreichen.
- In den gehobelten Mandeln wälzen und dicht aneinander auf ein Randblech mit ca. 40 mm hohem Rand (verhindert die seitliche Wärmeeinwirkung beim Flämmen) stellen.
- Tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Die Schaummasse mit großer Sterntülle in Form von Rosetten aufdressieren.
- Mit dem Bunsenbrenner abflämmen.
- Aranzinistreifchen auflegen und in Dessertkapseln setzen.



Nusssoufflees

ca. 45 Stück

Souffleemasse:

250 g	Eiweiß
300 g	Kristallzucker
150 g	geriebene Walnüsse
70 g	Mehl

Schokoladesauce:

250 g	Obers
120 g	Kuvertüre
750 g	leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Souffleemasse:

- Eiweiß mit Kristallzucker auf 45 °C erwärmen und aufschlagen, jedoch nicht zu stark ausschlagen.
- Die Walnuss-Mehl-Mischung einmelieren.

- Ein Holzbrett in Backblechgröße nass machen.
- Mit saugfähigem Papier belegen und dieses ebenfalls stark befeuchten.
- Mit einer Lochtülle ca. 90 Krapferln mit größerem Abstand aufdressieren.
- Mit Puderzucker besieben und bei 150 °C und offenem Zug (evtl. eingehängtem Backrohr) etwa 15 Minuten backen. Die Soufflees sollen fast keine Farbe nehmen und sind gar, sobald sie sich vom Brett abheben lassen. Durch die nasse Unterlage bleiben sie an der Unterseite weich und saftig.
- Auskühlen lassen.

Schokoladesauce:

- Obers aufkochen.
- Kuvertüre zugeben, auflösen und mixen.
- Auskühlen lassen.

- Die Hälfte der Krapferln mit der runden Seite nach unten in Dessertkapseln setzen.
- Geschlagenes Obers mit einer Sterntülle in zwei Ringen übereinander auf die Souffleeunterteile dressieren.
- Obersringe mit Schokoladesauce füllen und die Oberteile aufsetzen.

Nusssoufflees eignen sich nicht zum Tiefkühlen.

Baumkuchenschnitten

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 30 mm
ca. 120 Stück

Baumkuchenmasse:

700 g	Butter
450 g	Marzipanrohmasse
340 g	Puderzucker
230 g	Weizenpuder
50 g	Vanillezucker
13 g	gefriergetrockn. Zitronenschale
3,2 g	Salz
360 g	Eigelb
550 g	Eiweiß
330 g	Kristallzucker
270 g	Mehl
10 g	Backpulver

temperierte Kuvertüre
geschälte, gehackte Pistazien

- Den Kapselrahmen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech stellen.
- Butter, Marzipanrohmasse, Puderzucker, Weizenpuder, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.



- Beide Massen mischen und das mit Backpulver versiebte Mehl einmelieren.
- In den Kapselrahmen 5 mm hoch einstreichen und bei 250 °C backen.
- Die Unterhitze wegnehmen.
- Um eine dicke Bodenkruste zu vermeiden, einen mittelstarken Karton unterlegen.
- Die nächste Schicht Masse 5 mm hoch aufstreichen und nur mit Oberhitze backen.
- Die ganze Masse in gleicher Weise aufarbeiten.
- Auskühlen lassen.

Fertigstellung:

- Backtrennpapier abziehen.
- Kuchen aus dem Kapselrahmen schneiden.
- Die temperierte Kuvertüre mit wenig Öl verdünnen (verhindert ein Splittern beim Schneiden) und die Unterseite damit abstreichen.
- In 50 mm breite Streifen schneiden und diese mit Kuvertüre überziehen.
- Oberseiten mit Kuvertüre quer schleudern.
- Mit gehackten Pistazien locker bestreuen.
- In 25 mm breite Schnitten teilen und in Dessertkapseln setzen.

Zitronenwürfel

1 Kapselrahmen, 500 x 300 x 30 mm
ca. 84 Stück

3 Böden aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, zwei Drittel der Rezeptmenge)

Zitronenbuttercreme:

650 g	Butter
500 g	Kristallzucker
200 g	Vollei
220 g	Zitronensaft
40 g	Zitronenschale

Schaummasse (Seite 69, zwei Drittel der Rezeptmenge)

- Die Biskuitböden herstellen.

Zitronenbuttercreme:

- Alle Zutaten mischen und aufkochen lassen.
- Passieren und stocken lassen.
- Etwas schaumig rühren.
- Die Biskuitblätter abwechselnd mit Zitronenbuttercreme in den Kapselrahmen setzen.
- Kühlen oder tiefkühlen.

Fertigstellung:

- Die Schaummasse zubereiten.
- Oberfläche dünn damit bestreichen.
- Die restliche Masse mit einer Lochtülle in Form von dicht aneinander gereihten Streifen diagonal aufdressieren.
- Mit dem Bunsenbrenner abflämmen und auskühlen lassen.
- Kapselrahmen entfernen.
- In Würfel (30 x 30 mm) schneiden und in Dessertkapseln setzen.





Kaffeegebäck

„Eine Melange mit Schlag und ein Kipferl, bitte!" Wo sonst könnte man so etwas bestellen als in einem Wiener Kaffeehaus. Jedes der drei ist weltberühmt und legendenumrankt, wenn sich auch die Legenden – um es diplomatisch auszudrücken – nur mit äußerster Vorsicht der Wahrheit annähern. Einer Lesart nach – es gibt deren mehrere – soll zum Beispiel ein gewisser Peter Wendler, Bäckermeister von Beruf, das Kipferl anno 1683 erfunden haben. Den gerade von den Toren Wiens vertriebenen Türken zum Hohn, wie es heißt. Er wird sich vielleicht posthum geehrt fühlen, aber zu diesem Zeitpunkt ruhte er schon seit drei Jahren in geweihter Erde. Und Abraham a Santa Clara, ein bekannter und gefürchteter Prediger des Wiener Barocks, zürnte schon 1670 seinen Schäfchen ob der im Übermaß genossenen „langen, kurzen, krumpen und geraden Küpfel".

Damals ließen sich die Leute ihr Kipferl genauso wenig streitig machen, wie wir heute so einem frisch gebackenen, nach Butter und der Fülle duftenden Stück Blätter-, Plunder- oder Germteiggebäck widerstehen können. Und manchmal dürfen es ruhig auch einmal zwei oder drei Stück sein! Zum Frühstück die leichteren Sorten wie Croissant oder Brioche, eventuell mit ein wenig Butter und Konfitüre oder Honig darauf. Für den Nachmittagskaffee dann das große Angebot von mit Apfel-, Topfen-, Nussfülle oder anderem gefülltem Gebäck und verschiedenen Blechkuchen. All diese Gebäcke sind vom Frühstücks- oder Nachmittagskaffee kaum wegzudenken. Überall erweisen Konditoren der Wiener Süßspeisenküche ihre Reverenz. In Danzig gibt es die kleinen Wiener Brötchen, in Sachsen die Wiener Knoten und selbst in einer Hochburg der Plunderteigbäckereien wie Dänemark nennt man diese Köstlichkeiten Wiener Brød. Und es wird schon seinen Grund haben, wenn es in der Einkaufsmeile der deutschen Finanzmetropole eine Wiener Feinbäckerei gibt ...

Gleichgültig für welches Kaffeegebäck man sich entscheidet, am besten schmeckt es verführerisch duftend, weil gerade frisch gebacken und noch warm. Da dies leider nicht immer möglich ist, sollte es zumindest im Mikrowellenherd oder Backrohr so temperiert werden, dass eine ähnliche Qualität den ganzen Tag über angeboten werden kann. Kunden, die ihr Kaffeegebäck für zu Hause kaufen, sollten auf diese Möglichkeit hingewiesen werden.

Kaffeegebäck aus Blätterteig

Fast alle Arten von Kaffeegebäck, ob aus Blätter-, Plunder-, Germ- oder anderen Teigen, können als Teiglinge in tiefgekühlter Form vorbereitet werden. Dazu die Teiglinge (auch größere Stücke, wie zB Blätterteigstrudel) in backgerechtem Abstand auf Backbleche legen und tiefkühlen. Die für den nächsten Tag benötigte Menge mit Dehnfolie abdecken und im

Blätterteiggebäck mit Marillen

Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 35 Minuten

Blätterteig (Seite 70)
Teiggewicht pro Stück etwa 40 g

Vanillecreme 1 (Seite 78)
pro Stück etwa 10 g

Kompottmarillen
pro Stück 2 Marillenhälften

Marillenkonfitüre
Gelee
Fondant

- Blätterteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Rechtecke (125 x 80 mm) schneiden und auf Backbleche wegsetzen.
- Vanillecreme mit einer Lochtülle der Länge nach ca. 80 mm lang aufdressieren und je zwei Marillenhälften nebeneinander auflegen.
- Backen (siehe Einleitung).
- Aprikotieren und überkühlen lassen.
- Mit Gelee abglänzen und Gebäckecken mit Fondant abstreichen.



Kühlbereich auftauen lassen. Aus Platzmangel im Tiefkühlraum können Teiglinge auch ohne Abstand aufgelegt und tiefgekühlt werden. Allerdings müssen sie zum Auftauen und Backen entsprechend umgeschlichtet werden. In jedem Fall ist ein Abtrocknen der Teiglinge, auch im Tiefkühlbereich, zu vermeiden. Siehe Tiefkühlen, Seite 242.

Frisch hergestellte Blätterteigprodukte (ohne Tiefkühlen) benötigen vor dem Backen eine Rastzeit von etwa 15 Minuten. Dadurch wird ein zu starkes Schrumpfen während des Backens verhindert. Blätterteig hat aufgrund seiner Zusammensetzung wenig Eigengeschmack. Um die typische mürbe Blätterung, verbunden mit dem zarten Duft nach brauner Butter, zu erreichen, ist es wichtig, den Blätterteig so stark als möglich auszubacken. Am besten sollte er durch und durch leicht braun geröstet sein. Auch wenn dies bei gefülltem Gebäck eher schwierig ist, sollte man es trotzdem so weit als möglich versuchen. Die Gebäcke noch heiß aprikotieren und mit Fondant durchscheinend dünn abstreichen. Oder leicht überkühlt mit Vanillepuderzucker anzuckern oder mit Gelee abglänzen. Ofenheißes Gebäck, mit heißem Läuterzucker abgestrichen, hat einen feinen Glanz, ohne allzu süß zu schmecken.

Blätterteiggebäck mit Heidelbeeren, Ribiseln oder Weichseln

Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 30 Minuten

Blätterteig (Seite 70)	
Teiggewicht pro Stück etwa 40 g	
Vanillecreme 1 (Seite 78)	
pro Stück 10 g	
Heidelbeeren, Ribiseln, entkernte Weichseln oder Kirschen (auch Tiefkühlfrüchte)	
pro Stück 30 g	
Marillenkonfitüre	
Gelee	
Fondant	

- Blätterteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Rechtecke (125 x 80 mm) schneiden und auf Backbleche wegsetzen.
- Vanillecreme mit einer Lochtülle der Länge nach ca. 80 mm lang aufdressieren.
- Backen (siehe Einleitung).
- Aprikotieren und die Früchte der Länge nach in der Mitte verteilen.
- Mit Gelee abglänzen und Gebäckecken mit Fondant abstreichen.

Die zum Backen fertig vorbereiteten Teiglinge eignen sich sehr gut zum Tiefkühlen. Den Tagesbedarf am Vortag mit Dehnfolie abdecken und im Kühlbereich auftauen lassen. Backen und wie beschrieben ausfertigen.



Nussschlingen

ca. 28 Stück à 75 g
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 25 Minuten

Haselnuss-Mandel-Fülle:

300 g	Marzipanrohmasse
200 g	leicht geröstete geriebene Haselnüsse
95 g	Kristallzucker
70 g	Eiweiß
80 g	Kirschwasser

ca. 1 250 g Blätterteig (Seite 70)

ungeschälte gehobelte Haselnüsse (Seite 249)

Marillenkonfitüre
Fondant

- Für die Haselnuss-Mandel-Fülle alle Zutaten glatt arbeiten.
- Blätterteig auf Rollstärke 1,5 ausrollen (1 200 x 400 mm). Zum leichteren Aufstreichen der Fülle evtl. auf Backbleche abrollen und kurz tiefkühlen.
- Der Breite nach halbieren und eine Hälfte mit Nussfülle bestreichen.
- Mit der zweiten Teighälfte abdecken und in Streifen (400 x 20 mm) schneiden.
- Jeden Streifen zu einer Doppelschlinge formen.
- Oberflächen mit Wasser oder Vollei bestreichen und in die gehobelten Haselnüsse tauchen.
- Auf Backbleche wegsetzen und backen (siehe Einleitung, Seite 136).
- Aprikotieren und durchscheinend dünn mit Fondant abstreichen.

Apfeltaschen

Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 25 Minuten

Blätterteig (Seite 70)
Teiggewicht pro Stück 50 g

Apfelfülle:
Apfelmus (Seite 58) und geschälte, grob geraffelte Äpfel im Verhältnis 1:1 mit etwas Saftbinder mischen
Füllmenge pro Stück 40 g

Marillenkonfitüre
Fondant

- Blätterteig auf Rollstärke 2 ausrollen.
- Ovale (120 x 160 mm) ausstechen.
- Apfelfülle in die Mitte dressieren und die Ränder mit Wasser befeuchten.
- Der Breite nach zu halb runder Form zusammenlegen, Ränder festdrücken und mit der Unterseite nach oben auf Backbleche wegsetzen.
- Mit Vollei bestreichen und mit einem Stanleymesser in Abständen von 5 mm einige Male einschneiden.
- Backen (siehe Einleitung, Seite 136).
- Aprikotieren und mit Fondant abstreichen.

Apfelgateau

1 Backblech, 650 x 530 mm
42 Portionen à 100 x 70 mm

ca. 1 000 g	Blätterteig (Seite 70)
1 300 g	Vanillecreme 2
2 300 g	geschälte, entkernte Äpfel

flüssige Butter zum Bestreichen

Gelee
Rumrosinen (Seite 251)

- Blätterteig auf Rollstärke 2 in Blechgröße ausrollen.
- Auf ein Backblech wegsetzen, stupfen und kurz rasten lassen.
- Bei etwa 180 °C und heller Backfarbe gut durchbacken (siehe Anmerkung bei Blätterteig, Seite 71) und auskühlen lassen.
- Umdrehen und mit Vanillecreme bestreichen.
- Äpfel halbieren und in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
- Schindelartig auflegen und mit Butter bestreichen.
- Bei 220 °C etwa 25–30 Minuten fertig backen. Die oberen Apfelränder sollen etwas Farbe nehmen (evtl. mit dem Bunsenbrenner nachhelfen).
- Auskühlen lassen.
- Mit Gelee abglänzen, mit einigen Rumrosinen bestreuen und nochmals abglänzen.

Der Blätterteigboden kann bereits am Vortag hergestellt werden.



Marillengateau

1 Backblech, 650 x 530 mm
42 Portionen à 100 x 70 mm

ca. 1 000 g	*Blätterteig (Seite 70)*
1 000 g	*Vanillecreme 2 (Seite 78)*
40 g	*Saftbinder*
ca. 3 500 g	*entsteinte Marillen*
Gelee	
geschälte, geröstete Sesamkörner	

- Blätterteig auf Rollstärke 2 in Blechgröße ausrollen.
- Auf ein Backblech wegsetzen, stupfen und kurz rasten lassen.
- Bei etwa 180 °C und heller Backfarbe gut durchbacken (siehe Anmerkung bei Blätterteig, Seite 71) und auskühlen lassen.
- Umdrehen und mit Vanillecreme bestreichen.
- Mit Saftbinder besieben.
- Die zusammenhängenden Marillenhälften je zwei- bis dreimal einschneiden.
- Schindelartig auflegen und je nach Säuregehalt etwas Kristallzucker darüber verteilen.
- Bei 180 °C etwa 25–30 Minuten fertig backen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Gelee abglänzen und mit Sesamkörnern locker bestreuen.

Pfirsichgateau

1 Backblech, 650 x 530 mm
42 Portionen à 100 x 70 mm

ca. 1 000 g	*Blätterteig (Seite 70)*
750 g	*Mandelfülle (Seite 79)*
40 g	*Saftbinder*
ca. 3 000 g	*Kompottpfirsiche*
Gelee	
grob gehackte (3–4 mm) Pistazien	

- Blätterteig auf Rollstärke 2 in Blechgröße ausrollen.
- Auf ein Backblech wegsetzen, stupfen und kurz rasten lassen.
- Bei etwa 180 °C und heller Backfarbe gut durchbacken (siehe Anmerkung bei Blätterteig, Seite 71) und auskühlen lassen.
- Umdrehen und mit Mandelfülle bestreichen.
- Mit Saftbinder besieben.
- Pfirsichhälften halbieren und eng aneinander auflegen.
- Bei 200 °C etwa 20–25 Minuten fertig backen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Gelee abglänzen und mit Pistazien locker bestreuen.

Zwetschkengateau

Herstellung wie Marillengateau, jedoch anstelle von Marillen Zwetschken verwenden und vor dem Backen mit etwas Zimtzucker bestreuen. Nach dem Abglänzen mit Gelee einige Sonnenblumenkerne darüber verteilen.



Kaffeegebäck aus Germteig (Hefeteig)

Je frischer, um so besser, egal ob es sich um Buchteln, Faschingskrapfen oder zutatenreiche Brioches, Butterbrezeln usw. handelt. Noch lauwarm oder zumindest angewärmt schmecken sie am besten. Die Tiefkühl- und Backvorbereitung ist ähnlich wie bei Blätterteiggebäck (siehe Einleitung Kaffeegebäck aus Blätterteig, Seite 136). Die Teiglinge nach halber Gare tiefkühlen und nach dem Auftauen im Kühlbereich im Gärschrank fertig garen lassen. Siehe Tiefkühlen, Seite 242.

Brioches

Briocheteig (Seite 73)

Portionsbrioches

mit Butter bestrichene, bestaubte Briocheformen à ⌀ 70 mm
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 10 Minuten

Teiggewicht pro Stück 50 g

- Aus jedem Teigling zwei zusammenhängende Kugeln im Verhältnis 3 : 1 formen.
- Mit der großen Kugel nach unten in die Form setzen und die kleine Kugel mit vier Fingern unter Drehen der Form und gleichzeitigem Nachdrücken tief in die größere Kugel hineinsetzen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen.
- Mit Vollei bestreichen und backen.

Brioches in Kuchenformen

mit Butter bestrichene, bestaubte Wannenformen à 180 x 90 x 60 mm

Teiggewicht pro Stück 400 g

- Teiglinge länglich schleifen und in die Formen legen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen.
- Oberflächen mit Vollei bestreichen und mit der Schere einschneiden.
- Bei 200 °C in das heiße Backrohr geben, Temperatur auf 170 °C reduzieren und etwa 35 Minuten backen.

Diese Brioches werden nach französischer Art aus einem sehr lockeren, zutatenreichen Teig hergestellt und eignen sich besonders für Frühstücksgebäck.
Brioches nach Wiener Art werden aus einem einfachen, leichten Germteig hergestellt. Die Teiglinge werden zu kleinen Striezerln, Knöpfen, Zöpfen, Schnecken usw. geformt, mit Vollei bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und gebacken.

Buchteln

1 Pfanne, 500 x 300 mm
ca. 50 Stück à 60 g
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 35 Minuten

Germteig mit direkter langer Teigführung (Seite 73) oder Faschingskrapfenteig (Seite 142)
Teiggewicht pro Stück 40 g

Marillenkonfitüre, Powidl, Topfen-, Mohn- oder Nussfülle (Seite 79)
Füllmenge pro Stück 20 g

flüssige Butter zum Eintauchen und Bestreichen
Vanillepuderzucker

- Den Germteig ausrollen (800 x 400 mm).
- In Quadrate (80 x 80 mm) schneiden.
- In die Mitte eine beliebige Fülle dressieren und die Ecken der einzelnen Teigstücke zusammendrücken.
- Jedes Stück in Butter tauchen und mit dem Schluss nach unten eng aneinander in die Form setzen.
- Bei 28–30 °C aufgehen lassen.
- Backen, mit Butter bestreichen und kurz überkühlen lassen.
- Stürzen, umdrehen und anzuckern.



Mohn- und Nussbeugel

ca. 60 Stück à 60 g
Backtemperatur: 190 °C

(Teig- und Füllgewicht 1 : 1)

Beugelteig:

50 g	Germ (Hefe)
20 g	Backmalz
250 g	Milch (4 °C)
1 000 g	Mehl
400 g	Butter
100 g	Kristallzucker
80 g	Eigelb
15 g	Salz
10 g	Vanillezucker
7 g	gefriergetr. Zitronenschale

Nussfülle:

480 g	Walnüsse
330 g	Haselnüsse
330 g	Marzipanrohmasse
200 g	grober Kristallzucker
130 g	Wasser
90 g	Eiweiß
70 g	Rum
60 g	Honig
50 g	Invertzucker
40 g	flüssige Butter
32 g	Milchpulver
32 g	Vanillezucker
13 g	gefriergetr. Zitronenschale
7 g	Zimt

Mohnfülle (Seite 79, eineinhalbfache Rezeptmenge)
150 g Splittermandeln

Beugelteig:

- Germ und Backmalz in Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten kurz mischen.
- Etwa eine Stunde kühl rasten lassen.

Nussfülle:

- Die Hälfte der Nüsse fein, die andere Hälfte grob (2–4 mm) reiben.
- Marzipanrohmasse mit Eiweiß glatt arbeiten.
- Butter mit Kristallzucker mischen und anschließend mit den restlichen Zutaten fertig mischen. Durch das Mischen von Kristallzucker mit Butter bleibt der Zucker in kristalliner Form erhalten.

- Mohnfülle mit Splittermandeln mischen.

- Den Beugelteig auf Rollstärke 3 ausrollen.
- In Quadrate (90 x 90 mm) schneiden und in die Mitte Mohn- bzw. Nussfülle dressieren.
- Zwei diagonal gegenüberliegende Ecken mit Wasser befeuchten, übereinander legen, andeutungsweise zu einem Kipferl formen und auf Backbleche wegsetzen.
- Bei etwa 28 °C etwas aufgehen lassen.
- Mit Vollei bestreichen und backen.

Auf diese Art hergestellte Beugel haben nicht die klassische, geschlossene Beugelform und die durch Eistreiche elegant gerissene Backkrustenoberfläche. Doch entsteht aufgrund der offenen, unruhigen Form eine andere geschmacklich vorteilhafte Krustenbildung. Teig und Fülle können natürlich auch in traditioneller Form verarbeitet werden. Beugel ausgekühlt servieren, jedoch nicht kühlen!

Butterbrezeln

ca. 45 Stück à 50 g
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 20 Minuten

Hefemürbteig:

350 g	Milch (4 °C)
75 g	Puderzucker
75 g	Vollei
35 g	Germ (Hefe)
16 g	Vanillezucker
6 g	gefriergetr. Zitronenschale
700 g	Mehl (tiefkühlen)
12 g	Salz
500 g	feste, formbare Butter
500 g	festes, formbares Kokosfett

gehobelte Mandeln

Marillenkonfitüre
Fondant

- Milch, Puderzucker, Vollei, Germ, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren, bis der Germ aufgelöst ist.
- Mehl zugeben und gründlich mischen.
- Salz und nach und nach Butter und Kokosfett einarbeiten.
- Rechteckig, flach formen, in Dehnfolie einschlagen und tiefkühlen (wenn nötig, auch mehrere Tage).
- Bei Bedarf am Vortag im Kühlbereich auftauen lassen.
- Mit einer doppelten und einer einfachen Tour fertig stellen.
- Kühlen, jedoch nicht zu fest werden lassen.
- Den Teig ausrollen (400 x 900 mm).
- Der Breite nach in 45 Streifen à 20 mm teilen, zu Brezeln formen und kühlen.
- Mit Vollei bestreichen, in gehobelte Mandeln tauchen und auf Backbleche wegsetzen.
- Backen.
- Aprikotieren und dünn mit Fondant abstreichen.

Um die hohe Fettmenge einwandfrei einarbeiten zu können, ist es notwendig, alle anderen Zutaten sehr kalt zu mischen.



Krapfen

Es war einmal ... Wieder beginnt eine der vielen Geschichten über österreichische Süßspeisen wie ein grimmsches Märchen. Wahrscheinlich ist keine Küche der Welt von so vielen Anekdoten und Legenden umrankt wie die österreichische. Dieser Hang zum Fabulieren ist, so scheint es, ein Teil der österreichischen Seele. Hat Deutschland seine Philosophen und Denker, so hat Österreich seine Erzähler – Schnitzler, Kafka, Musil, Doderer, Artmann und Bernhard sind nur einige von ihnen. Gut möglich, dass gerade diese Saite der österreichischen Seele auch die „Mehlspeis" zum Klingen bringt, ihr den beliebten und unverwechselbaren Charme mitgibt. Aber genug davon, zurück zur Legende!

Also: Es war einmal ... die Wiener Hofratsköchin (den Hof gibt's schon lange nicht mehr, die dazugehörigen Räte hingegen noch immer) Cäcilia Krapf, kurz und voller Respekt Frau Cilly genannt. Für ihren allergnädigsten Herrn Hofrat hat sie die „Cillykugeln" gebacken. Ein rundliches Gebäck aus flaumigem Germteig, gefüllt mit aromatischer Marillenmarmelade und abgeleitet von Rezepten, die zum Teil bis auf die alten Römer zurückgehen. Um die Cillykugeln war es ein „rechtes Griss", wie man in Wien sagt, die Leute konnten davon gar nicht genug bekommen. Angeblich wurden allein in der Ballsaison zum Wiener Kongress 1815 um die zehn Millionen dieses Gebäcks verschmaust, das uns als Faschingskrapfen erhalten geblieben ist. Sie sind untrennbar mit dieser Saison verbunden und es gibt traditionsbewusste Zuckerbäcker, die die ersten Faschingskrapfen um keinen Preis vor dem 1. Jänner und die letzten am Faschingsdienstag anbieten.

Sicher, es gibt anderswo ähnliches Hefegebäck: In Berlin die Berliner oder im Hessischen die Kräppel und sogar in Venedig heißen sie in der Landessprache Krapfen. Aber mit Verlaub – Faschingskrapfen sind das nicht! Heute werden auch in Österreich Krapfen in verschiedenen Formen und mit herrlichsten Füllungen angeboten, wie zB Vanille-, Apfel-, Nuss-, Mohn-, Powidl- und Eierlikörkrapfen. Ihre rustikaleren Geschwister sind die Bauernkrapfen, mancherorts auch als „bayrische Kücherln" oder „Kniakücherln" bekannt. Sie werden auf dem Land zu verschiedenen Anlässen als Festtagsgebäck gereicht.

Faschingskrapfen

ca. 40 Stück à 50 g
Backfetttemperatur: 160 °C

Germteig (Hefeteig) mit indirekter Teigführung (siehe Einleitung Germteig, Seite 72)

Faschingskrapfenteig:	
15 g	Backmalz
80 g	Germ (Hefe)
ca. 230 g	Milch (25 °C)
250 g	Mehl
200 g	Eigelb
70 g	Vollei
100 g	Kristallzucker
90 g	Rum
20 g	Vanillezucker
9 g	gefriergetr. Zitronenschale
750 g	Mehl
220 g	festes, formbares Butterschmalz
20 g	Salz

Backfett

passierte Marillenkonfiture
Vanillepuderzucker

- Für den Vorteig Backmalz und Germ in Milch auflösen und mit 250 g Mehl gründlich mischen.
- Bei etwa 25 °C reifen lassen.



- Eigelb, Vollei, Kristallzucker, Rum, Vanillezucker, Zitronenschale schaumig rühren.
- Das Dampfl mit der Eiermasse und dem restlichen Mehl mischen.
- Nach halber Mischzeit Butterschmalz und Salz zugeben und fertig mischen.
- Entweder mit der Teigteilmaschine weiterbearbeiten, schleifen und auf die für den Gärschrank des Fettbackgerätes vorgesehenen Unterlagen wegsetzen.
- Oder in Stücke à 500 g auswiegen, zu Strängen formen und in je zehn Teile schneiden.
- Schleifen und auf mit Tüchern belegte, mit Mehl bestreute Bretter wegsetzen.
- Bei 28–30 °C und ausreichender Luftfeuchtigkeit aufgehen lassen.
- Kurz vor der Vollgare aus dem Wärmebereich nehmen und zur besseren Stabilität der Backkruste leicht verhauten lassen.
- Bei 160 °C nach Sicht backen.
- Mit Marillenkonfitüre füllen und anzuckern.

Krapfenteig ist in der Regel etwas weicher gehalten. Die Teigfestigkeit muss durch Erfahrung ermittelt werden, da die Flüssigkeitsaufnahme je nach Mehlqualität leicht unterschiedlich sein kann.

Apfelkrapfen
ca. 48 Stück à 70 g

Faschingskrapfenteig

1 400 g geschälte, entkernte, in 12–14 Spalten geschnittene Äpfel

Backfett

Zimtzucker
Vanillepuderzucker

- Den Faschingskrapfenteig ausrollen (1 200 × 250 mm).
- Mit Wasser befeuchten, Apfelspalten in Längsrichtung auflegen und aufrollen.
- In ca. 25 mm breite Teilchen schneiden.
- Auf vorgesehene Unterlagen wegsetzen, dabei die Enden knapp unter den Teigling ziehen und leicht flach drücken.
- Gare und Backen wie Faschingskrapfen.

- Mit Zimtzucker bestreuen und anzuckern.

Eierlikörkrapfen
ca. 40 Stück Faschingskrapfen

Eierlikörcreme:

500 g	*Milch*
120 g	*Obers*
70 g	*Kristallzucker*
50 g	*Vanillecremepulver*
40 g	*Eigelb*
400 g	*Eierlikör*

Marillenkonfitüre
Fondant mit Weinbrand abschmecken

Eierlikörcreme:
- Milch, Obers, Kristallzucker, Cremepulver und Eigelb abziehen.
- Langsam kalt rühren und mit Eierlikör mischen.

- Die ausgekühlten Krapfen mit Eierlikörcreme füllen.
- Oberseiten bis zum gelben Rändchen aprikotieren und mit Fondant schleudern.

Himbeerkrapfen
ca. 40 Stück Faschingskrapfen

Himbeerkonfitüre
Fondant
gehobelte, geröstete Mandeln

- Die heißen Krapfen mit Himbeerkonfitüre füllen.
- Oberseiten bis zum gelben Rändchen in kochend heiße Himbeerkonfitüre tauchen und abtrocknen lassen.
- Mit Fondant schleudern, anschließend locker mit Mandeln bestreuen.



Bauernkrapfen

ca. 40 Stück
Faschingskrapfen (Seite 142)

Vanillepuderzucker
ca. 800 g Preiselbeerkonfitüre

- Die Krapfen nach der Gare mit einem Holzstück oder Stoppel (∅ 20 mm) in der Mitte eindrücken.
- Wie Faschingskrapfen backen und anzuckern.
- Vertiefungen mit je 15–20 g Preiselbeerkonfitüre füllen.

Powidlkrapfen

ca. 40 Stück
Faschingskrapfen (Seite 142)

Powidl
flüssige Butter zum Eintauchen
Mohnmischung (siehe Germknödel, Seite 32)

- Powidl evtl. mit etwas Rum und Puderzucker abschmecken.
- Die heißen Krapfen mit Powidl füllen.
- Oberseiten bis zum gelben Rändchen in Butter und anschließend in Mohnmischung tauchen.

Schokoladekrapfen

ca. 40 Stück
Faschingskrapfen (Seite 142)

Schokoladecreme:	
380 g	*Milch*
380 g	*Obers*
90 g	*Kristallzucker*
9 g	*Vanillezucker*
0,9 g	*Salz*
15 g	*Vanillecremepulver*
60 g	*Eigelb*
200 g	*flüssige Kuvertüre*
200 g	*flüssige Milchkuvertüre*
dunkle Canacheglasur (Seite 76)	

- Die halbe Milchmenge mit Obers, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Die restliche Milch mit Cremepulver und Eigelb mischen, zugeben und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- Mit den Kuvertüren verrühren, in ein flaches Gefäß leeren, mit Dehnfolie abdecken und auskühlen lassen.
- Glatt rühren.
- Die ausgekühlten Krapfen mit Schokoladecreme füllen.
- Oberseiten bis zum gelben Rändchen in Canacheglasur tauchen.

Vanillekrapfen

ca. 40 Stück
Faschingskrapfen (Seite 142)

Vanillecreme:	
500 g	*Milch*
500 g	*Obers*
120 g	*Kristallzucker*
12 g	*Vanillezucker*
1,2 g	*Salz*
50 g	*Vanillecremepulver*
80 g	*Eigelb*
30 g	*Rum*
Marillenkonfitüre	
Fondant mit Maraschino abschmecken	

- Die halbe Milchmenge mit Obers, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Die restliche Milch mit Cremepulver und Eigelb mischen, zugeben und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- In ein flaches Gefäß leeren, mit Dehnfolie abdecken und auskühlen lassen.
- Rum zugeben und glatt rühren.
- Die ausgekühlten Krapfen mit Vanillecreme füllen.
- Oberseiten bis zum gelben Rändchen aprikotieren und abtrocknen lassen.
- In dünnflüssigen Fondant tauchen.



Kaffeegebäck aus Plunderteig

Frisch gebackenes und warmes Plunderteiggebäck anbieten zu können, wäre ideal, lässt sich aber in der Praxis kaum durchführen. Dazu wäre ein zwei- bis dreimaliges Nachbacken pro Tag erforderlich. Warmhalteplatten in der Theke oder kurzes Anwärmen in der Mikrowelle bzw. im Backofen kann Abhilfe schaffen.

Das Stückgewicht von gefülltem Plunderteiggebäck liegt bei etwa 60–70 g, von ungefülltem, wie zB Croissants, bei 50–60 g. Plunderteiggebäck immer bei ausreichender Luftfeuchtigkeit und bei einer Temperatur von ca. 26–28 °C aufgehen lassen, um ein Austreten der Butter zu vermeiden. Eventuell mit Vollei bestreichen oder besprühen und bei etwa 190–200 °C backen. Die Oberflächen wie Blätterteiggebäck aprikotieren und mit Fondant durchscheinend dünn glasieren oder mit Gelee abglänzen oder nur mit Vanillepuderzucker anzuckern.

Es gelten die gleichen Regeln bezüglich Tiefkühl- und Backvorbereitung wie bei Blätterteiggebäck (siehe Einleitung Kaffeegebäck aus Blätterteig, Seite 136). Tiefkühlen Seite 242.

Croissants

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73, Zuckermenge auf 20 g reduzieren)
Teiggewicht pro Stück 60 g

- Plunderteig auf Rollstärke 3 ausrollen.
- In Dreiecke (220 x 110 mm) schneiden und straff aufrollen.
- In Kipferl- oder Stangerlform auf Backbleche wegsetzen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen und backen.

Topfenkolatschen

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)
Teiggewicht pro Stück 40 g

Topfenfülle (Seite 79)
Füllmenge pro Stück 30 g

Vanillepuderzucker

- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Quadrate (100 x 100 mm) schneiden, Ecken mit Wasser befeuchten und Topfenfülle in die Mitte dressieren.
- Die diagonal gegenüberliegenden Ecken leicht überlappend zur Mitte legen und fixieren.
- 30 mm große Teigquadrate mit Wasser befeuchten, auf die zusammengelegten Ecken legen und andrücken.
- Auf Backbleche wegsetzen und bei 26–28 °C aufgehen lassen.
- Backen und anzuckern.

Nusskipferln

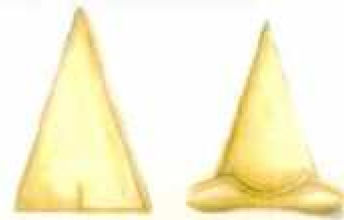
Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)
Teiggewicht pro Stück 45 g

Nussfülle (Seite 79)
Füllmenge pro Stück 25 g

Marillenkonfitüre
Fondant
geröstete gehobelte Mandeln

- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Dreiecke (240 x 90 mm) schneiden und die Schmalseiten in der Mitte 30 mm tief einschneiden.



- Nussfülle entlang der Schmalseiten aufdressieren, zu Kipferln formen und auf Backbleche wegsetzen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen und backen.
- Aprikotieren, mit Fondant abstreichen und die Mitte mit einigen Mandeln bestreuen.



Mohnplunder

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)	*Teiggewicht pro Stück 45 g*
Mohnfülle (Seite 79)	*Füllmenge pro Stück 25 g*
Vanillecreme 1 (Seite 78)	*pro Stück 10 g*
Marillenkonfitüre	
Fondant	
Mohn	

- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen (Breite 200 mm).
- Den Rand der oberen Längsseite mit Wasser bestreichen.
- Mohnfülle zu einem etwa 20 mm dicken Strang formen.
- Entlang der unteren Kante auflegen und den Teig aufrollen.
- In ca. 45 mm breite Stücke teilen und diese in der Mitte zu drei Vierteln einschneiden.
- Auseinander klappen und mit der Schnittfläche nach unten auf Backbleche wegsetzen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen.
- Vanillecreme über die Mohnfülle dressieren und backen.
- Aprikotieren, mit Fondant abstreichen und die Mitte mit Mohn bestreuen.

Powidlplunder

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)	*Teiggewicht pro Stück 40 g*
Powidl	*Füllmenge pro Stück 20 g*
Splittermandeln	
Vanillepuderzucker	

- Powidl evtl. mit etwas Puderzucker und Rum mischen.
- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Quadrate (100 x 100 mm) schneiden und die Ränder mit Wasser befeuchten.
- Powidl in die Mitte dressieren und zu Dreiecken zusammenlegen.
- Oberseiten mit Vollei bestreichen und in Splittermandeln tauchen.
- Auf Backbleche wegsetzen und bei 26–28 °C aufgehen lassen.
- Backen und anzuckern.

Mandelstangen

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)	*Teiggewicht pro Stück 40 g*
Mandelfülle (Seite 79)	*Füllmenge pro Stück 20 g*
gehobelte Mandeln	
Marillenkonfitüre	
Fondant	

- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Rechtecke (130 x 80 mm) schneiden und die Ränder mit Wasser befeuchten.
- Mandelfülle in die Mitte der Länge nach bis knapp zum Rand aufdressieren.
- Einrollen, Schmalseiten schließen und auf Backbleche wegsetzen.
- Oberseiten mit Vollei bestreichen und in gehobelte Mandeln tauchen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen und backen.
- Aprikotieren und mit Fondant abstreichen.



Nussschnecken

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)
Teiggewicht pro Stück 45 g

Fülle:
150 g Rumrosinen (Seite 251)
100 g grober Kristallzucker
100 g geriebene Walnüsse
100 g grob geriebene (3–4 mm) Walnüsse
50 g geröstete geriebene Haselnüsse
50 g geröstete grob geriebene (3–4 mm) Haselnüsse
6 g Zimt
Füllmenge pro Stück 15 g

flüssige Butter zum Bestreichen

Marillenkonfitüre
Fondant

- Für die Fülle alle Zutaten mischen.

- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen (900 x 300 mm).
- Mit Butter bestreichen, Fülle gleichmäßig darauf verteilen und aufrollen.
- In Teilchen zu 60 g schneiden, auf Backbleche wegsetzen, dabei die Enden knapp unter den Teigling ziehen und etwas flach drücken.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen und backen.
- Aprikotieren und mit Fondant abstreichen.

Schokoladeplunder

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)
Teiggewicht pro Stück 45 g

Canache:
200 g Läuterzucker
400 g flüssige Kuvertüre
Füllmenge pro Stück 20 g

Vanillepuderzucker

Canache:
- Läuterzucker aufkochen.
- Kuvertüre zugeben und mixen.
- Auskühlen lassen, bis die Canache dressierfähig ist.

- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Rechtecke (120 x 90 mm) schneiden und die Ränder mit Wasser befeuchten.
- Canache in Form von zwei Streifen in die Mitte der Länge nach bis knapp zum Rand aufdressieren.
- Einrollen, Schmalseiten schließen und mit dem Schluss nach unten auf Backbleche wegsetzen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen und backen.
- Anzuckern.

Klosterkipferln

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)
Teiggewicht pro Stück 40 g

backfeste Marillenkonfitüre oder mit Saftbinder stabilisierte Marillenkonfitüre
Füllmenge pro Stück 20 g

grober Kristallzucker oder Hagelzucker

- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Rechtecke (130 x 80 mm) schneiden und die Ränder mit Wasser befeuchten.
- Marillenkonfitüre der Länge nach in die Mitte bis knapp zum Rand aufdressieren.
- Einrollen und Schmalseiten schließen.
- Oberseiten mit Vollei bestreichen und in Kristallzucker tauchen.
- Zu Kipferln formen und auf Backbleche wegsetzen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen und backen.



Diverses Kaffeegebäck

Es ist ein kleineres Gebäck, das zB aus Topfenteig, gefüllt mit Konfitüre, ungezuckertem Mürbteig mit Nussfüllung, einer in Mürbteig gebackenen Maronimasse oder aus einer Kombination von buttergerührter Masse und Nussschaummasse hergestellt wird. Mit Plunder- oder Blätterteiggebäck, kleinen Krapfen usw. könnte man die Auswahl noch beliebig erweitern.

Topfeneckerln

ca. 50 Stück à 40 g
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 10 Minuten

Topfenteig (Seite 74)
Teiggewicht pro Stück 35 g

ca. 250 g	*Erdbeer- oder Ribiselkonfitüre, (evtl. mit Saftbinder mischen)*

Füllmenge pro Stück 5 g

Vanillepuderzucker

- Topfenteig auf Rollstärke 2,2 ausrollen.
- In Quadrate (80 x 80 mm) schneiden und die Ränder mit Wasser befeuchten.
- Konfitüre in die Mitte dressieren, zu Dreiecken zusammenlegen und die Ränder festdrücken.
- Mit der Unterseite nach oben auf Backbleche wegsetzen und mit Vollei bestreichen.
- Backen und anzuckern.

Rahmeckerln

ca. 50 Stück à 45 g
Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 15 Minuten

Rahmteig (Seite 75)
Teiggewicht pro Stück 35 g

Nussfülle:

150 g	*Milch*
150 g	*Kristallzucker*
7 g	*Vanillezucker*
300 g	*geriebene Walnüsse*
30 g	*Rum*

Füllmenge pro Stück 10 g

geröstete grob gehackte (2–4 mm) Haselnüsse

Vanillepuderzucker

Nussfülle:

- Milch, Kristallzucker und Vanillezucker aufkochen.
- Nüsse einrühren und auskühlen lassen.
- Rum einrühren

- Rahmteig auf Rollstärke 2 ausrollen.
- In Quadrate (80 x 80 mm) schneiden und die Ränder mit Wasser befeuchten.
- Nussfülle in die Mitte dressieren, zu Dreiecken zusammenlegen und die Ränder festdrücken.
- Oberseiten mit Vollei bestreichen, die Mitte mit einigen Haselnüssen bestreuen und auf Backbleche wegsetzen.
- Backen und anzuckern.



Nussschaumschnitten

1 mit Butter bestrichenes, bestaubtes Randblech, 500 x 300 x 30 mm
48 Stück à 75 x 40 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 40 Minuten

Buttermasse:	
250 g	*Butter*
300 g	*Kristallzucker*
5 g	*Vanillezucker*
80 g	*faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*
0,7 g	*Salz*
200 g	*Vollei*
120 g	*Eigelb*
280 g	*Mehl*
Nussschaummasse:	
360 g	*Eiweiß*
480 g	*Kristallzucker*
320 g	*geriebene Walnüsse*

Buttermasse:

- Butter, Kristallzucker, Aranzini, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Vollei und Eigelb nach und nach einrühren und das Mehl einmelieren.
- Im Randblech glatt verstreichen und im Tiefkühlbereich kurz anziehen lassen.

Nussschaummasse:

- Eiweiß mit Kristallzucker mischen, aufschlagen und die Nüsse einmelieren.

- Die Nussschaummasse über der Buttermasse verstreichen.
- Bei offenem Zug backen.
- Auskühlen lassen und in Schnitten teilen.

Maronistangerln oder -kipferln

ca. 50 Stück à 55 g
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 20 Minuten

Maronimasse:	
1 000 g	*gekochte, geschälte, passierte Maroni*
ca. 250 g	*Puderzucker*
50 g	*Rum*
20 g	*Vanillezucker*
Füllmenge pro Stück 25 g	
Mürbteig:	
16 g	*Vanillezucker*
2 g	*Salz*
100 g	*Vollei*
500 g	*Butter*
250 g	*Puderzucker*
800 g	*Mehl*
8 g	*Backpulver*
Teiggewicht pro Stück 30 g	
Vanillepuderzucker	

- Für die Maronimasse alle Zutaten kurz mischen. Wenn die Masse zu fest ist, etwas Puderzucker beigeben. Fertig gekaufte Maronimasse evtl. mit Vanillezucker und Rum abschmecken.

Mürbteig:

- Vanillezucker und Salz im Vollei auflösen und mit der Butter mischen.
- Puderzucker und das mit Backpulver versiebte Mehl kurz einarbeiten.

- Im Kühlbereich anziehen lassen.

- Mürbteig auf Rollstärke 2 ausrollen.
- In Rechtecke (120 x 70 mm) schneiden.
- Maronimasse entlang einer Längskante aufdressieren und einrollen, dabei darf der Teig nicht überlappen, sondern muss die Masse exakt umhüllen.
- In Stangerl- oder Kipferlform auf Backbleche wegsetzen.
- Backen und anzuckern.



Blechkuchen

Das sind die allseits beliebten verschiedenen Kuchen, die auf Randblechen gebacken werden. Sie werden portioniert und direkt vom Backblech angeboten oder auf Ausstelltassen angerichtet. Dank einer sinnvollen und praktischen Entwicklung stehen seit einigen Jahren genormte Randbleche in verschiedenen Größen zur Verfügung. Mit ihnen lässt sich eine Verkaufstheke sehr raumsparend beschicken und das Umschlichten auf Ausstelltassen anderer Art erübrigt sich. Außerdem werden die Austrocknung der Schnittflächen und der Aromaverlust geringer gehalten. Möglichst einheitliche Schnittgrößen bieten ein ruhiges, durch farblich wechselnde Präsentation belebtes Angebot. Die Bleche müssen nicht befettet werden, da man auf einer Schmalseite den Rand abnehmen und mit einer der Schnittenlänge angepassten Winkelpalette die einzelnen Portionen vom Boden lösen und entnehmen kann. Alle Blechkuchen bieten, wenn sie vor dem Servieren im Mikrowellenherd oder im Backofen leicht angewärmt werden, den doppelten Genuss (siehe Einleitung zum Kapitel Diverse Torten, Seite 108)! Eigentlich könnten auch andere Konditoreiprodukte, so zum Beispiel fast alle Arten von Torten, in dieser Form angeboten werden. Doch sind die runde Tortenform und die sich daraus ergebende Dreiecksform des Tortenstückes aus der Konditorei wohl kaum wegzudenken.

Die Rezepte sind für Randbleche von 600 mal 200 mm und unterschiedliche Randhöhen berechnet.

Apfelstreuselkuchen

1 Randblech, 600 x 200 x 50 mm

1 Boden, 600 x 200 x 10 mm, aus Biskuitmasse für Torten (Seite 65, ein Fünftel der Rezeptmenge)

Mürbteig 2 (Seite 74, halbe Rezeptmenge für Boden und Streusel)

ca. 150 g Marillenkonfitüre

Apfelfülle:

150 g	*Wasser*
350 g	*Apfelsaft*
150–200 g	*Kristallzucker (je nach Säuregehalt der Äpfel)*
3 g	*Zimt*
25 g	*Zitronensaft*
12 g	*Zitronenschale*
95 g	*Maispuder*
150 g	*Wasser*
1 600 g	*geschälte, entkernte, in 12–14 Spalten geschnittene Äpfel (evtl. Golden Delicious)*
80 g	*Rosinen*

Vanille-Zimt-Puderzucker

- Den Biskuitboden herstellen.
- 600 g Mürbteig auf Rollstärke 3 in Blechgröße ausrollen und in das Randblech legen.
- Stupfen und bei 180–190 °C hell backen.
- Den restlichen Mürbteig durch ein grobes Sieb in eine Wanne oder ein Randblech drücken, leicht mit Mehl stauben und tiefkühlen.
- Mürbteigboden mit Marillenkonfitüre bestreichen und den Biskuitboden auflegen.

Apfelfülle:

- 150 g Wasser, Apfelsaft, Kristallzucker, Zimt, Zitronensaft und -schale aufkochen.
- Maispuder mit 150 g Wasser mischen, einrühren und gut durchkochen.
- Apfelspalten und Rosinen zugeben und auf der Kochstelle gut mischen.
- Apfelfülle über dem Biskuitboden verteilen.
- Streusel lockern und aufstreuen.
- Bei 170 °C etwa 60 Minuten backen.
- Überkühlen lassen und leicht anzuckern.

Apfelstreuselkuchen lassen sich rationell vorbereiten. Am Vortag ohne Streusel mit Dehnfolie abdecken und kühl stellen. Bei Bedarf den Streusel aufstreuen und backen.



Apfelgitterkuchen

1 Randblech, 600 x 200 x 50 mm

600 g	Mürbteig 2 (Seite 74)
100 g	geriebene Mandeln

Apfelfülle:

2 550 g	geschälte, entkernte, blättrig geschnittene Äpfel
200 g	Rosinen
ca. 200 g	Kristallzucker (je nach Säuregehalt der Äpfel)
ca. 55 g	Zitronensaft
15 g	Zitronenschale

Gerührte Linzer Masse:

380 g	Butter
130 g	Puderzucker
10 g	Vanillezucker
1,6 g	Salz
110 g	Vollei
480 g	Mehl

Vanillepuderzucker

- Mürbteig auf Rollstärke 3 in Blechgröße ausrollen und in das Randblech legen.
- Stupfen und bei 180–190 °C hell backen.
- Mandeln aufstreuen.

- Für die Apfelfülle alle Zutaten mischen, über dem Mürbteigboden verteilen und leicht pressen.

Gerührte Linzer Masse:
- Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben und das Mehl einmelieren.

- Mit mittelgroßer Sterntülle diagonal ein Gitter dressieren.
- Bei 170 °C etwa 50 Minuten backen.
- Auskühlen lassen und anzuckern.

Apfelkuchen mit Mandelmasse

1 Randblech, 600 x 200 x 30 mm
Backtemperatur: 155 °C
Backzeit: 55 Minuten

Blanchierte Äpfel:

ca. 800 g	Wasser
40 g	Zitronensaft
1 200 g	geschälte, entkernte, in 6–8 Spalten geschnittene Äpfel (evtl. Golden Delicious)

Gezuckerte gehobelte Mandeln:

30 g	gehobelte Mandeln
20 g	Puderzucker

Mandelmasse:

220 g	Butter
77 g	Puderzucker
18 g	Vanillezucker
9 g	gefriergetr. Zitronenschale
1,8 g	Salz
220 g	Eigelb
180 g	Marzipanrohmasse
220 g	Eiweiß
200 g	Kristallzucker
50 g	Weizenpuder
220 g	Mehl
100 g	Weizenpuder
15 g	Saftbinder

Blanchierte Äpfel:
- Wasser und Zitronensaft aufkochen.
- Apfelspalten zugeben, aufkochen und kurz ziehen lassen (die Äpfel müssen relativ fest bleiben).
- Auf einem Gitter abtropfen und auskühlen lassen.

Gezuckerte gehobelte Mandeln:
- Mandeln mit wenig Wasser besprühen und mischen (nur so viel befeuchten, dass der Puderzucker daran haften bleibt).
- Mit Puderzucker mischen.

Mandelmasse:
- Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eigelb mit Marzipanrohmasse glatt arbeiten und nach und nach beigeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker und 50 g Weizenpuder zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und das mit Weizenpuder versiebte Mehl einmelieren.

- Im Randblech verstreichen und den Saftbinder aufsieben.
- Äpfel locker, unregelmäßig und mit geringem Abstand darauf verteilen (die Masse soll zwischen den Äpfeln hochsteigen können).
- Mit den gezuckerten gehobelten Mandeln bestreuen und bei geschlossenem Zug backen.



Marillenkuchen mit Mandelmasse

1 Randblech, 600 x 200 x 30 mm
Backtemperatur: 155 °C
Backzeit: 55 Minuten

Mandelmasse (siehe Apfelkuchen mit Mandelmasse, Seite 151)
15 g Saftbinder

1 200 g Kompottmarillen

Gelee
Sonnenblumenkerne

- Die Mandelmasse im Randblech exakt verstreichen.
- Saftbinder aufsieben und die Marillen mit der Innenseite nach oben dicht auflegen.
- Bei geschlossenem Zug backen und auskühlen lassen.
- Mit Gelee abglänzen und evtl. einige Sonnenblumenkerne aufstreuen.

Diese Masse eignet sich zu rationeller Vorbereitung. Die Masse in Randbleche streichen und tiefkühlen. Bei Bedarf mit Marillen belegen und mit um 10 Minuten verlängerter Backzeit fertig stellen.

Buttergerührter Zwetschkenkuchen

1 Randblech, 600 x 200 x 30 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 50 Minuten

ca. 1 200 g entsteinte Zwetschken

Masse:
420 g Butter
420 g Puderzucker
120 g Weizenpuder
14 g Vanillezucker
5 g gefriergetr. Zitronenschale
1,2 g Salz
360 g Vollei
50 g Milch
300 g Mehl

15 g Saftbinder

Zimtzucker

Gelee
Splittermandeln

- Butter, Puderzucker, Weizenpuder, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Vollei und Milch nach und nach zugeben.
- Mehl einmelieren.

- Die Masse im Randblech verstreichen und den Saftbinder aufsieben.
- Die zusammenhängenden Zwetschkenhälften je zweimal einschneiden, mit der Innenseite nach oben dicht auflegen und etwas Zimtzucker darüber verteilen.
- Bei geschlossenem Zug backen und auskühlen lassen.
- Mit Gelee abglänzen und evtl. einige Splittermandeln aufstreuen.

Diese Masse eignet sich zu rationeller Vorbereitung. Die Masse in Randbleche streichen und tiefkühlen. Bei Bedarf mit Früchten belegen und mit um 20 Minuten verlängerter Backzeit fertig stellen.

Buttergerührter Weintraubenkuchen

1 Randblech, 600 x 200 x 30 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 50 Minuten

1 200 g rote und grüne Weintrauben

Masse siehe buttergerührter Zwetschkenkuchen

Gelee

- Die Masse im Randblech exakt verstreichen.
- Weintrauben aufstreuen.
- Bei geschlossenem Zug backen und auskühlen lassen.
- Mit Gelee abglänzen.

Buttergerührter Kirschenkuchen

Herstellung wie buttergerührter Weintraubenkuchen, jedoch anstelle von Weintrauben Kirschen verwenden.





Buttergerührter Bananenkuchen

1 Randblech, 600 x 200 x 30 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 50 Minuten

ca. 1 200 g	*geschälte Bananen*
	Masse siehe buttergerührter Zwetschkenkuchen
	Gelee
	grob gehackte (3–4 mm) Pistazien

- Die Masse im Randblech exakt verstreichen.
- Bananen der Länge nach dritteln oder vierteln und eng aneinander auflegen.
- Bei geschlossenem Zug backen und auskühlen lassen.
- Mit Gelee abglänzen und evtl. einige Pistazien aufstreuen.

Heidelbeerstreuselkuchen

1 Randblech, 600 x 200 x 30 mm

ca. 700 g	*Mürbteig 2 (Seite 74)*
1 000 g	*Heidelbeeren*
15 g	*Saftbinder*
700 g	*Butterstreusel (Seite 75)*
	Vanillepuderzucker

- Mürbteig auf Rollstärke 4 in Blechgröße ausrollen und in das Randblech legen.
- Stupfen, bei 180–190 °C hell backen und auskühlen lassen.
- Saftbinder aufsieben und die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen.
- Mit Butterstreusel abdecken und bei 160 °C etwa 60 Minuten backen.
- Überkühlen lassen und anzuckern.

Germteigstreuselkuchen mit Marillen

1 befettetes, bestaubtes Randblech, 600 x 200 x 30 mm
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 55 Minuten

700 g	*Germteig (Hefeteig) mit direkter langer Teigführung (Seite 73)*
15 g	*Saftbinder*
1 300 g	*entsteinte Marillen*
500 g	*Butterstreusel (Seite 75)*
	Vanillepuderzucker

- Germteig auf Blechgröße ausrollen und in das Randblech legen.
- Saftbinder aufsieben.
- Die zusammenhängenden Marillenhälften je zweimal einschneiden und schindelartig mit der Innenseite nach oben auflegen.
- Butterstreusel darüber verteilen und backen.
- Überkühlen lassen und anzuckern.

Germteigstreuselkuchen mit Zwetschken

Herstellung wie Germteigstreuselkuchen mit Marillen, jedoch anstelle von Marillen Zwetschken verwenden.



Topfensouffleeschnitten

1 Randblech, 600 x 200 x 50 mm

ca. 600 g Mürbteig 2 (Seite 74)

Topfensouffleemasse:

250 g	Milch
400 g	Obers
160 g	Milch
120 g	Vanillecremepulver
130 g	Eigelb
16 g	Vanillezucker
3 g	gefriergetr. Zitronenschale
2 g	Salz
800 g	Topfen (10 % F. i. T.)
400 g	Eiweiß
300 g	Kristallzucker

Kompottmandarinenspalten
Weintrauben
halbierte Ananaserdbeeren
Gelee

- Mürbteig auf Rollstärke 3 in Blechgröße ausrollen und in das Randblech legen.
- Stupfen und bei 180–190 °C hell backen.

Topfensouffleemasse:

- 250 g Milch mit Obers aufkochen.
- Die restliche Milch mit Cremepulver, Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz verrühren und gut durchkochen lassen.
- Topfen zugeben und aufkochen lassen
- Gleichzeitig Eiweiß mit Kristallzucker zu einem kompakten, aber noch geschmeidigen Schnee schlagen.
- Ein Viertel davon flüchtig mit der gekochten Masse mischen und diese in den restlichen Schnee melieren.

- Auf dem Mürbteigboden sofort verteilen und glatt streichen.
- Bei 160 °C und offenem Zug etwa 35 Minuten backen, dabei wenig Farbe nehmen lassen.
- Auskühlen lassen und Schnittengröße markieren.
- Mit Mandarinenspalten, Weintrauben und Erdbeeren belegen und mit Gelee abglänzen.

Bei der Zubereitung der Souffleemasse ist zu beachten, dass die abgekochte Creme gleichzeitig mit dem geschlagenen Schnee fertig sein muss.

Apfel-Topfen-Schnitten

1 Randblech, 600 x 200 x 50 mm

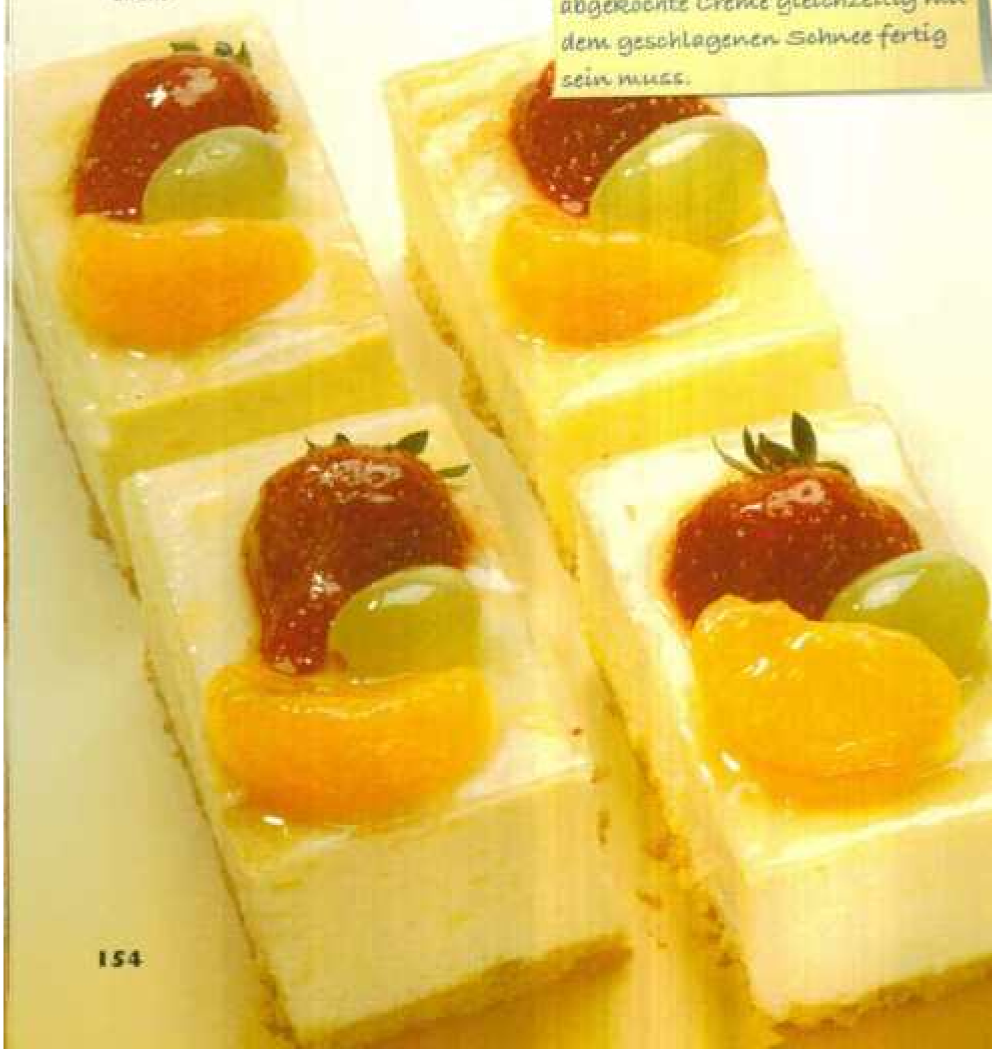
ca. 600 g	Mürbteig 2 (Seite 74)
30 g	geriebene Mandeln

Topfenmasse:

1 000 g	Topfen (20 % F. i. T.)
200 g	Butter
20 g	Vanillezucker
16 g	gefriergetr. Zitronenschale
1,6 g	Salz
100 g	Eigelb
100 g	Mehl
80 g	Rosinen
200 g	Eiweiß
170 g	Kristallzucker
1 200 g	geschälte, entkernte Äpfel (evtl. Golden Delicious)

Gelee





- Mürbteig auf Rollstärke 3 in Blechgröße ausrollen und in das Randblech legen.
- Stupfen und bei 180–190 °C hell backen.
- Mandeln aufstreuen.

Topfenmasse:

- Topfen, Butter, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Mehl und Rosinen einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit der Topfenmasse mischen.
- Topfenmasse über dem Mürbteigboden verstreichen.
- Mit einem groben Reibeisen die Äpfel gleichmäßig darüber verteilen.
- Bei 160 °C und offenem Zug etwa 50 Minuten backen.
- Auskühlen lassen und mit Gelee abglänzen.

Topfen-Marillen-Schnitten

1 Randblech, 600 × 200 × 50 mm

ca. 600 g	*Mürbteig 2 (Seite 74)*
20 g	*geriebene Mandeln*
Topfenmasse:	
640 g	*Topfen*
200 g	*Sauerrahm*
200 g	*Kristallzucker*
120 g	*Vollei*
100 g	*flüssige Butter*
32 g	*Vanillecremepulver*
12 g	*Vanillezucker*
4 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
1 g	*Salz*
15 g	*Saftbinder*
950 g	*geviertelte Kompottmarillen*
25 g	*Saftbinder*
Rahmguss:	
60 g	*Eigelb*
60 g	*Kristallzucker*
10 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
150 g	*Eiweiß*
120 g	*Kristallzucker*
90 g	*Weizenpuder*
250 g	*Sauerrahm*
100 g	*flüssige Butter (ca. 45 °C)*
	Vanillepuderzucker

- Mürbteig auf Rollstärke 3 in Blechgröße ausrollen und in das Randblech legen.
- Stupfen und bei 180–190 °C hell backen.
- Mandeln aufstreuen.

- Für die Topfenmasse alle Zutaten glatt rühren (nicht schaumig) und auf dem Mürbteigboden verstreichen.
- Mit 15 g Saftbinder besieben, Marillen gleichmäßig darauf verteilen und in die Topfenmasse leicht eindrücken.
- Den restlichen Saftbinder aufsieben.

Rahmguss:

- Eigelb, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eiweiß, Kristallzucker und Weizenpuder zu geschmeidigem Schnee schlagen.
- Sauerrahm und Butter verrühren.
- Alle drei Massen melieren und über den Marillen verstreichen.
- Bei 160 °C und offenem Zug etwa 70–75 Minuten backen und auskühlen lassen.
- Gitter oder Dekorschablone auflegen und anzuckern.



Himbeer-Mohn-Schnitten

1 Randblech, 600 x 200 x 50 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 45 Minuten

Mohnmasse:

240 g	Butter
70 g	Puderzucker
15 g	Vanillezucker
9 g	gefriergetr. Zitronenschale
3 g	Salz
200 g	Eigelb
310 g	Eiweiß
200 g	Kristallzucker
310 g	gemahlener Mohn
200 g	geriebene Haselnüsse

Zur Fertigstellung:

250 g	Buttercreme (Seite 78)
15 g	Saftbinder
1 000 g	Himbeeren (auch Tiefkühlfrüchte)

Gelee

Mohnmasse:

- Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und die Mohn-Haselnuss-Mischung einmelieren.

- Im Randblech verstreichen und bei offenem Zug backen.
- Auskühlen lassen.
- Oberfläche mit Buttercreme bestreichen und den Saftbinder aufsieben.
- Mit Himbeeren dicht belegen und mit Gelee abglänzen.

Himbeer-Mohn-Schnitten eignen sich zu rationeller Vorbereitung. Nach dem Auflegen der Himbeeren mit Dehnfolie abdecken und tiefkühlen. Bei Bedarf mit Gelee abglänzen und auftauen lassen.

Mohnkuchen mit Marillen

1 Randblech, 600 x 200 x 50 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 50 Minuten

Mohnmasse siehe Himbeer-Mohn-Schnitten

1 200 g Kompottmarillen

Gelee

- Die Mohnmasse im Randblech verstreichen und Marillen auflegen.
- Bei offenem Zug backen und auskühlen lassen.
- Mit Gelee abglänzen.

Mohnkuchen mit Birnen

1 Randblech, 600 x 200 x 50 mm
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 50 Minuten

Mohnmasse siehe Himbeer-Mohn-Schnitten

1 400 g	in 10 mm dicke Spalten geschnittene Kompottbirnen
25 g	Saftbinder

Gelee

- Den Boden des Randbleches mit Backtrennpapier abdecken und die Birnenspalten dicht einlegen.
- Mit Saftbinder besieben und die Mohnmasse darüber verstreichen.
- Bei offenem Zug backen und auskühlen lassen.
- Die Masse vom Rand lösen und auf ein Randblech umdrehen.
- Papier abziehen und die Birnen mit Gelee abglänzen.

Linzer Schnitten

1 Randblech, 600 x 200 x 50 mm
Backtemperatur: 145 °C
Backzeit: 60 Minuten

Linzer Masse (siehe Linzer Torte, Seite 110)

540 g nicht passierte Ribiselkonfitüre

gehobelte Mandeln

Vanillepuderzucker

- Zwei Drittel der Linzer Masse im Randblech verstreichen.
- Ribiselkonfitüre bis 5 mm zum Rand darüber verteilen.
- Aus der restlichen Linzer Masse mit einer Sterntülle diagonal ein Gitter dressieren und mit Mandeln locker bestreuen.
- Bei geschlossenem Zug backen und auskühlen lassen.
- Portionieren und anzuckern.



Nuss-Kakao-Schnitten

1 Randblech, 600 x 200 x 30 mm
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 45 Minuten

Masse:

250 g	Butter
170 g	Kristallzucker
34 g	Kakao
17 g	Vanillezucker
1,2 g	Salz
140 g	Eigelb
200 g	Eiweiß
170 g	Kristallzucker
360 g	Mehl
12 g	Backpulver
250 g	geriebene Walnüsse
420 g	Milch

Tränke:

340 g	Milch
340 g	Kristallzucker
120 g	Rum
650 g	leicht gesüßtes geschlagenes Obers
Schokoladespäne	

Masse:

- Butter, Kristallzucker, Kakao, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit der Buttermasse mischen.
- Das mit Backpulver versiebte und mit Nüssen gemischte Mehl abwechselnd mit Milch einmelieren.

- Die Masse im Randblech verstreichen und backen.
- 24 Stunden kühl stellen.

Tränke:

- Milch mit Kristallzucker aufkochen und auskühlen lassen.
- Mit Rum mischen und die Masse damit befeuchten. Die Tränke soll zur Gänze aufgenommen werden.
- Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers ca. 10 mm hoch abstreichen, evtl. kämmen, einige Schokoladespäne locker aufstreuen und portionieren.

Die Masse eignet sich zu rationeller Vorbereitung. Die gebackene Masse tränken und tiefkühlen.
Bei Bedarf auftauen lassen und mit geschlagenem Obers fertig stellen.



Kuchen, Lebkuchen, Teegebäck

„Wer will guten Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen ..." Diese alte Weisheit, verpackt in die Zeilen des bekannten Kinderliedes, hat bis heute seine Gültigkeit behalten. Die im Lied besungenen Zutaten sind aber nur zum Teil lebenswichtige Nahrungsmittel. Der andere, vielleicht größere Teil war seinerzeit das, was wir heute als Luxus bezeichnen würden, und geht auf Wurzeln zurück, die sich im mythischen Dunkel grauer Vorzeit verlieren. Um nur die Ernährung sicherzustellen, wäre der Brei aus Wasser und vermahlenem Getreide ausreichend. Aber schon hier holt uns die Mystik wieder ein. Denn nach alter Vorstellung enthält das Korn die ganze Kraft der Erde. Dazu kommt das Ei als Fruchtbarkeitssymbol schlechthin. Zucker kommt erst vergleichsweise spät in den Teig, davor wurde neben getrockneten Früchten mit Honig gesüßt – auch der wieder ein mit zauberischen Kräften behaftetes Lebensmittel. Und dann noch die Butter, der ebenfalls magische Kräfte zugeschrieben wurden. All diese mit geheimnisvollen Kräften versehenen Lebensmittel, zusammen in einem Teig gebacken, mussten ein zauberkräftiges Gebäck ergeben, das seine Macht auf jene übertrug, die es zu sich nahmen. Diese magische Macht war besonders vonnöten, wenn die Natur scheinbar erstarb und die lebensspendende Sonne sich zurückzog. Und so ist es kein Wunder, dass solche Gebäcke noch heute ihre Hoch-Zeit in der kalten Jahreszeit haben. Allerseelenstriezel, Kletzenbrot, Lebkuchen und Christstollen legen davon ein ebenso beredtes Zeugnis ab wie Osterpinze oder Osterkranz. Dabei sind die vielen Legenden, die sich um den Backvorgang selbst drehen, noch gar nicht berücksichtigt.

All das ist heute weitgehend in Vergessenheit geraten. Selbst die im Biedermeier entstandene Tradition, der zufolge sich an Sonn- und Feiertagen die Familie um den selbst gebackenen Gugelhupf versammelte, ist heute oftmals aufgebrochen. Es bedarf keines besonderen Anlasses mehr, um sich die kleine Freude eines Kuchens zu gönnen. Die Lebensgewohnheiten haben sich verändert und der Sonntagskuchen muss nicht mehr unbedingt aus dem heimischen Backrohr kommen. In einem Alltag voller Hektik fehlt vielen Menschen die Zeit (oder vielleicht auch das Können), um die Mühe des Selberbackens auf sich zu nehmen. Sie wissen es daher zu schätzen, wenn sie Kuchen für einen bestimmten Anlass – vor allem aber für das Wochenende – in der von ihnen bevorzugten Konditorei bekommen.

Kuchen

Hier bietet sich der Konditorei noch ein weitgehend freies Feld, mit dem sich eine einigermaßen beständige Auslastung der Backstube über das ganze Jahr hinweg erreichen lässt. Neben Traditionellem wie dem Gugelhupf in all seinen Variationen, Striezeln, Bischofsbrot oder Sandkuchen bleibt noch eine ganze Reihe von Möglichkeiten, das Angebot zu erwei-

Kaisergugelhupf

3 mit Butter bestrichene, mit gehobelten Mandeln bestreute Gugelhupfformen à ∅ 200 mm, Höhe 95 mm
Ausbackgewicht à ca. 850 g
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60 Minuten

Gugelhupfmasse:

560 g	*Butter*
84 g	*Weizenpuder*
40 g	*Puderzucker*
30 g	*Vanillezucker*
18 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
3,2 g	*Salz*
230 g	*Eigelb*
100 g	*Kirschwasser*
340 g	*Eiweiß*
380 g	*Kristallzucker*
460 g	*Mehl*
250 g	*grobe Walnussstücke (vierteln)*
250 g	*Schokoladelinsen (∅ ca. 10 mm) oder geschnittene Kuvertüre*

- Butter, Weizenpuder, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eigelb und anschließend das Kirschwasser nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und die Mehl-Nuss-Schokolade-Mischung einmelieren.
- In die Formen füllen und bei geschlossenem Zug backen.
- Stürzen und evtl. tiefkühlen.

tern. Ein gewisses Sortiment an Kuchen in verschiedenen Größen und in gewohnter Konditorqualität ermöglicht es den Kunden, die geschätzten Erzeugnisse auch zu Hause zu genießen.

Für Anbieter derartiger Produkte ist, um den gewünschten Absatz zu erreichen, der für die Verkaufsförderung notwendige Verpackungs- und Informationsaufwand nicht zu unterschätzen. Kuchen können in Metallformen gebacken und gestürzt oder in Backformen aus Karton oder stabilem Wellpapier gebacken werden. Solche Einwegbackformen sind dann schon Teil der Verpackung. Zusätzlich verbessern sie die Haltbarkeit und ersparen gleichzeitig die Anschaffung von Formen bzw. das Material und die Arbeitszeit für das Befetten und Stauben der Formen sowie ihre Reinigung. Die Verpackung in Dehn- oder Schrumpffolien ist aus hygienischen Gründen sehr zu empfehlen. Sie hält die Produkte länger frisch und – was nicht zu unterschätzen ist – verbessert das Aussehen.

Vorschläge zum Angebot und zur Verpackung finden Sie im Kapitel Verkaufsförderung, Seite 239.



Rosinengugelhupf

3 mit Butter bestrichene, bestaubte Gugelhupfformen à ∅ 200 mm,
Höhe 95 mm
Ausbackgewicht à ca. 850 g
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60 Minuten

Gugelhupfmasse:

700 g	*Butter*
105 g	*Weizenpuder*
53 g	*Puderzucker*
50 g	*Vanillezucker*
23 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
4 g	*Salz*
280 g	*Eigelb*
420 g	*Eiweiß*
470 g	*Kristallzucker*
580 g	*Mehl*
120 g	*Rosinen*

Vanillepuderzucker

- Butter, Weizenpuder, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und die Mehl-Rosinen-Mischung einmelieren.
- In die Formen füllen und bei geschlossenem Zug backen.
- Stürzen und evtl. tiefkühlen.
- Vor dem Verpacken evtl. anzuckern.

Marmorgugelhupf

3 mit Butter bestrichene, mit gehobelten Mandeln bestreute Gugelhupfformen à ∅ 200 mm, Höhe 95 mm
Ausbackgewicht à ca. 850 g
(mit Schokoladelinsen etwa 920 g)
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60 Minuten

Masse siehe Rosinengugelhupf (ohne Zitronenschale und Rosinen)

Kakaomasse:

40 g	*Öl*
30 g	*Kakao*
25 g	*heißes Wasser*
1 000 g	*Gugelhupfmasse*

- Öl, Kakao und Wasser verrühren.
- Die Gugelhupfmasse zubereiten, jedoch nur flüchtig melieren.
- 1 000 g davon mit der Öl-Kakao-Wasser-Mischung verrühren.
- Die restliche Gugelhupfmasse fertig melieren und abwechselnd mit der Kakaomasse in die Formen füllen.
- Bei geschlossenem Zug backen.
- Stürzen und evtl. tiefkühlen.

Variation: 210 g Schokoladelinsen (∅ ca. 10 mm) oder geschnittene Kuvertüre in die Kakaomasse melieren.

Zimtgugelhupf

3 mit Butter bestrichene, bestaubte Gugelhupfformen à ∅ 200 mm,
Höhe 95 mm
Ausbackgewicht à ca. 900 g
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60 Minuten

Masse siehe Rosinengugelhupf (ohne Zitronenschale und Rosinen)

210 g	*grob gehackte (5–7 mm) Macadamianüsse*
15 g	*Zimt*

Vanille-Zimt-Puderzucker

- Die Gugelhupfmasse zubereiten und die Mehl-Nuss-Mischung einmelieren, jedoch noch nicht fertig melieren.
- 1 000 g davon mit Zimt mischen.
- Die restliche Masse fertig melieren und abwechselnd mit der Zimtmasse in die Formen füllen.
- Bei geschlossenem Zug backen.
- Stürzen und evtl. tiefkühlen.
- Vor dem Verpacken anzuckern.



Briochegugelhupf

3 mit Butter bestrichene, bestaubte Gugelhupfformen à ∅ 200 mm, Höhe 95 mm, in jede Rille eine weiße Mandel einlegen
Ausbackgewicht à ca. 750 g

Briocheteig (Seite 73)	
120 g	*Rosinen*

Läuterzucker mit Bittermandelöl aromatisieren
heiße Butter zum Eintauchen

- Den mit Rosinen hergestellten Briocheteig nach dem Zusammenstoßen in vier Stücke teilen und aufschleifen.
- In der Mitte jeder Kugel mit beiden Daumen ein Loch formen und mit der Unterseite nach oben in die Formen legen.
- Bei etwa 28 °C und entsprechender Luftfeuchtigkeit aufgehen lassen.
- Bei 200 °C 5 Minuten bei offenem Zug anbacken, Temperatur auf 170 °C reduzieren, Zug schließen und etwa 40 Minuten fertig backen, dabei die letzten 10 Minuten den Zug wieder öffnen.
- Stürzen und leicht überkühlen lassen.
- Die noch heißen Gugelhupfe zur Gänze in den Läuterzucker kurz eintauchen und auf einem Glasiergitter kurz abtrocknen lassen.
- In Butter tauchen, abtropfen lassen und evtl. tiefkühlen.

Schokoladegugelhupf

3 mit Butter bestrichene, mit gehobelten Mandeln bestreute Gugelhupfformen à ∅ 200 mm, Höhe 95 mm
Ausbackgewicht à ca. 900 g
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 60 Minuten

Gugelhupfmasse:

550 g	*Butter*
270 g	*flüssige Kuvertüre*
220 g	*Puderzucker*
25 g	*Vanillezucker*
3 g	*Salz*
300 g	*Eigelb*
450 g	*Eiweiß*
360 g	*Kristallzucker*
450 g	*Mehl*
270 g	*geriebene Walnüsse*
180 g	*grob geriebene (5–7 mm) Walnüsse*

- Butter, Kuvertüre, Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mischen und die Mehl-Nuss-Mischung einmelieren.
- In die Formen füllen und bei geschlossenem Zug backen.
- Stürzen und evtl. tiefkühlen.



Aniskuchen

5 mit Butter bestrichene, bestaubte Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 430 g
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 60–65 Minuten

Mandelmasse:

400 g	Marzipanrohmasse
400 g	Butter
290 g	Puderzucker
40 g	Weizenpuder
97 g	Invertzucker
23 g	Vanillezucker
6 g	gefriergetr. Zitronenschale
2,3 g	Salz
510 g	Vollei
400 g	Mehl
12 g	Backpulver
37 g	gesiebter Anis

- Marzipanrohmasse mit etwas Butter glatt arbeiten.
- Mit der restlichen Butter, Puderzucker, Weizenpuder, Invertzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben.
- Das mit Backpulver versiebte und mit Anis gemischte Mehl einmelieren.
- In die Formen füllen und backen.
- Auskühlen lassen und evtl. tiefkühlen.

Bischofsbrot

5 mit Butter bestrichene, mit ungeschälten, gehobelten Haselnüssen (Seite 249) bestreute Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 450 g
Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 55–60 Minuten

Bischofsbrotfrüchte:

(auf Vorrat herstellen)	
1 200 g	Backfrüchtemischung
1 000 g	Rumrosinen (Seite 251)
1 200 g	dick gezogene in Würfel geschnittene Ananas (evtl. selbst herstellen, Seite 248)
600 g	Aranziniwürfel (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
500 g	Rum

Einlage:

400 g	Bischofsbrotfrüchte
100 g	grobe Walnussstücke
100 g	Schokoladelinsen (∅ ca. 10 mm) oder geschnittene Kuvertüre

Mandelmasse:

350 g	Marzipanrohmasse
350 g	Butter
250 g	Puderzucker
35 g	Weizenpuder
85 g	Invertzucker
20 g	Vanillezucker
11 g	gefriergetr. Zitronenschale
2 g	Salz
450 g	Vollei
50 g	Rum
350 g	Mehl
11 g	Backpulver

Bischofsbrotfrüchte:

- Früchte mit Rum mischen und in einem verschließbaren Behälter im Kühlbereich einige Tage ziehen lassen.
- Für die Einlage alle Zutaten locker mischen.



Mandelmasse:
- Marzipanrohmasse mit etwas Butter glatt arbeiten.
- Mit der restlichen Butter, Puderzucker, Weizenpuder, Invertzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben.
- Rum, das mit Backpulver versiebte Mehl und die Einlage einmelieren.

- In die Formen füllen und backen.
- Auskühlen lassen und evtl. tiefkühlen.

Mandelkuchen

5 mit Butter bestrichene, mit gehobelten Mandeln bestreute Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 450 g
Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 55–60 Minuten

Marzipanwürfel:

400 g	*Marzipanrohmasse*

Mandelmasse:

350 g	*Marzipanrohmasse*
350 g	*Butter*
250 g	*Puderzucker*
35 g	*Weizenpuder*
85 g	*Invertzucker*
20 g	*Vanillezucker*
11 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
2 g	*Salz*
450 g	*Vollei*
50 g	*Kirschwasser*
350 g	*Mehl*
11 g	*Backpulver*

Tränke:

80 g	*Kirschwasser*
40 g	*Läuterzucker*

Marzipanwürfel:
- Marzipanrohmasse 10 mm dick auf Mehl ausrollen und tiefkühlen.
- Mit einer Konfektzither oder einem Messer in Würfel schneiden, leicht mit Mehl stauben und lockern. Größere Mengen zwecks rationeller Vorbereitung wieder einfrieren und in rezeptgerechten Einheiten in Plastiksäcke füllen. Vor Gebrauch im Kühlbereich temperieren. Gefrorene Marzipanwürfel nicht in die Masse melieren!

Mandelmasse:
- Marzipanrohmasse mit etwas Butter glatt arbeiten.
- Mit der restlichen Butter, Puderzucker, Weizenpuder, Invertzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben.
- Kischwasser, das mit Backpulver versiebte Mehl und die Marzipanwürfel einmelieren.

- In die Formen füllen und backen.

- Für die Tränke Kirschwasser mit Läuterzucker mischen.

- Kuchen stürzen und die Oberseiten mit Tränke befeuchten.
- Auskühlen lassen und evtl. tiefkühlen.



Orangenkuchen

5 mit Butter bestrichene, bestaubte Kastenformen à 180 × 90 × 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 450 g
Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 55–60 Minuten

Marinierte Aranziniwürfel:
(auf Vorrat herstellen)
Aranziniwürfel (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
Cointreau (Konzentrat)
Läuterzucker

Mandelmasse:

350 g	Marzipanrohmasse
350 g	Butter
250 g	Puderzucker
35 g	Weizenpuder
85 g	Invertzucker
20 g	Vanillezucker
11 g	gefriergetr. Zitronenschale
2 g	Salz
450 g	Vollei
50 g	Cointreau (Konzentrat)
350 g	Mehl
11 g	Backpulver
400 g	marinierte Aranziniwürfel

Tränke:

120 g	Cointreau

temperierte Kuvertüre
dick gezogene Orangenscheiben

Marinierte Aranziniwürfel:

- Aranziniwürfel in Kompottgläser füllen und leicht pressen.
- Mit einer Mischung aus 65 % Cointreau (Konzentrat) und 35 % Läuterzucker auffüllen, verschließen und im Wasserbad wie Kompott dünsten. Auf diese Art sind die Aranziniwürfel nach dem Auskühlen und Ablaufenlassen gleich zu verwenden.

Mandelmasse:

- Marzipanrohmasse mit etwas Butter glatt arbeiten.
- Mit der restlichen Butter, Puderzucker, Weizenpuder, Invertzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben.
- Cointreau (Konzentrat), das mit Backpulver versiebte Mehl und die Aranziniwürfel einmelieren.

- In die Formen füllen und backen.
- Stürzen und die Oberseiten mit Cointreau befeuchten.
- Auskühlen lassen und eventuell tiefkühlen.
- Bei Bedarf die Kuchen auf etwa 22 °C temperieren.
- Mit Kuvertüre zuerst die Bodenseite abstreichen und dann zur Gänze glasieren.
- Oberseiten mit Kuvertüre schleudern und mit je einer dick gezogenen Orangenscheibe belegen.

Feigen-Dattel-Kuchen

5 mit Butter bestrichene, bestaubte Kastenformen à 180 × 90 × 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 450 g
Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 55–60 Minuten

Fruchteinlage:
(weiche, fleischige Früchte verwenden)

200 g	Datteln
200 g	gewaschene Feigen
50 g	Aranziniwürfel (evtl. selbst herstellen, Seite 250)

Mandelmasse:

350 g	Marzipanrohmasse
350 g	Butter
250 g	Puderzucker
35 g	Weizenpuder
85 g	Invertzucker
20 g	Vanillezucker
11 g	gefriergetr. Zitronenschale
2 g	Salz
450 g	Vollei
50 g	Cognac
350 g	Mehl
11 g	Backpulver

Tränke:

80 g	Cognac
40 g	Läuterzucker

temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre



Dekor:

getunkte Datteln und Feigen

- Für die Fruchteinlage die Feigen und Datteln halbieren oder dritteln und mit in Würfel geschnittenen Aranzini mischen.

Mandelmasse:

- Marzipanrohmasse mit etwas Butter glatt arbeiten.
- Mit der restlichen Butter, Puderzucker, Weizenpuder, Invertzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben.
- Cognac, das mit Backpulver versiebte Mehl und die Fruchteinlage einmelieren.
- In die Formen füllen und backen.
- Für die Tränke alle Zutaten mischen.
- Kuchen stürzen und die Oberseiten mit Tränke befeuchten.
- Auskühlen lassen und eventuell tiefkühlen.
- Bei Bedarf die Kuchen auf etwa 22 °C temperieren.
- Mit Kuvertüre oder Milchkuvertüre zuerst die Bodenseiten abstreichen und dann zur Gänze glasieren.
- Oberseiten mit Kuvertüre oder Milchkuvertüre schleudern und mit getunkten Datteln und Feigen dekorieren.

Schneekuchen

5 mit Butter bestrichene, mit fein gesiebten Semmelbröseln bestreute Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 380 g
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 40 Minuten

Schneemasse:

340 g	flüssige Kuvertüre
340 g	flüssige Butter
22 g	Vanillezucker
3 g	gefriergetr. Zitronenschale
520 g	Eiweiß
340 g	Kristallzucker
240 g	fein gesiebte Semmelbrösel
180 g	fein geriebene, geröstete Haselnüsse

- Kuvertüre, Butter, Vanillezucker und Zitronenschale mischen.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Kuvertüremischung flüchtig einmelieren.
- Mit der Brösel-Haselnuss-Mischung melieren.
- In die Formen füllen und backen.
- Auskühlen lassen und eventuell tiefkühlen.

Da die Masse sehr leicht ist, muss sie, um ihr Ausbackvolumen zu erhalten, etwas zusammengerührt werden. Das optimale Zusammenrühren lässt sich durch Erfahrung ermitteln. Man kann sich dabei nach der Einfüllhöhe in den Formen richten.





Haselnusskuchen

5 mit Butter bestrichene, mit ungeschälten, gehobelten Haselnüssen (Seite 249) bestreute Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 430 g
Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 45 Minuten

Masse:

550 g	Vollei
500 g	Kristallzucker
30 g	Vanillezucker
2,5 g	Zimt
2 g	Salz
500 g	fein geriebene, gesiebte, geröstete Haselnüsse
100 g	fein gesiebte Semmelbrösel
50 g	Weizenpuder
500 g	flüssige Butter (45 °C)

- Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt und Salz schaumig rühren.
- Haselnüsse, Brösel und Weizenpuder mischen und einmelieren.
- Butter einmelieren.
- In die Formen füllen und backen.

Der Geschmack des Kuchens hängt vom richtigen, eher milden Röstgrad der Haselnüsse ab. Ungeschälte Haselnüsse reiben, fein sieben und bei etwa 180 °C unter mehrmaligem Wenden leicht rösten.

Mohnkuchen

5 mit Butter bestrichene, mit weißem Mohn bestreute Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 480 g
Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 60 Minuten

Masse:

250 g	Marzipanrohmasse
620 g	Vollei
350 g	Puderzucker
40 g	Rum
20 g	Vanillezucker
12 g	gefriergetr. Zitronenschale
4 g	Salz
400 g	fein gemahlener Mohn
280 g	geriebene Walnüsse
150 g	halbierte Macadamianüsse
320 g	flüssige Butter

- Marzipanrohmasse mit etwas Vollei glatt arbeiten und mit dem restlichem Vollei, Puderzucker, Rum, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Mohn, Wal- und Macadamianüsse mischen und einmelieren.
- Butter einmelieren.
- In die Formen füllen und bei geschlossenem Zug backen.

Macadamianüsse in einen Plastiksack geben und mit einem Hammer in halbe Stücke klopfen.

Zitronensandkuchen

5 mit Butter bestrichene, mit fein gesiebten Semmelbröseln bestreute Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 410 g

Sandmasse:

550 g	Vollei
420 g	Puderzucker
160 g	Zitronenpaste (Seite 207)
22 g	Vanillezucker
2 g	Salz
260 g	Weizenpuder
260 g	Mehl
10 g	Backpulver
520 g	flüssige Butter (45 °C)
Marillenkonfitüre	
Fondant	
kandierte Zitronenscheiben	

- Vollei, Puderzucker, Zitronenpaste, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Das mit Weizenpuder und Backpulver versiebte Mehl und anschließend die Butter einmelieren.
- In die Formen füllen, bei 200 °C in das Backrohr geben und die Temperatur auf 180 °C reduzieren. Wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat (die Masse soll noch nicht wesentlich aufgegangen sein), mit einer in flüssige Butter getauchten Teigkarte in der Mitte einschneiden und weitere 10 Minuten backen.



- Temperatur auf 150 °C reduzieren und fertig backen (Gesamtbackzeit ca. 50 Minuten).
- Kuchen stürzen, Oberseiten aprikotieren und mit weißem Fondant durchscheinend dünn abstreichen.
- Je eine kandierte Zitronenscheibe auflegen und eventuell tiefkühlen.

Die Masse muss intensiv auf ein bestimmtes Volumen zusammengerührt werden, damit sie in der Mitte effektvoll aufreißt und nach dem Backen nicht zusammenfällt. Das optimale Zusammenrühren lässt sich durch Erfahrung ermitteln. Man kann sich dabei nach der Einfüllhöhe in den Formen richten. Neben dem richtigen Massevolumen sind auch die unterschiedlichen Backtemperaturen für das Gelingen dieses Sandkuchens von Bedeutung, dabei sollte man jedoch berücksichtigen, dass es sich bei den Angaben nur um Richtwerte handeln kann.

Rosinen-Zimt-Brioche

5 mit Butter bestrichene, bestaubte Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 500 g

Briocheteig (Seite 73)

Füllung:

200 g	*Kristallzucker mit 10 g Zimt mischen*
420 g	*übertrocknete Rumrosinen (Seite 251)*

flüssige Butter zum Bestreichen
Zimtzucker
Vanillepuderzucker

- Den Briocheteig nach zwei einfachen Touren (zwecks Form und Spannung) ausrollen (950 x 300 mm).
- Zimtzucker und Rosinen gleichmäßig darauf verteilen, dabei an der oberen Längsseite einen 30 mm breiten Rand freilassen und mit Wasser befeuchten.
- Den Teig, an der unteren Seite beginnend, unter ständigem Ziehen straff einrollen. Wenn man ihn zu locker einrollt, ist es wahrscheinlich, dass die Brioche nach dem Backen innen teilweise einfällt.
- Teigrolle in fünf Stücke teilen, Enden zusammendrücken und in die Formen legen.
- Bei etwa 28 °C und entsprechender Luftfeuchtigkeit aufgehen lassen.
- Bei 200 °C in das Backrohr geben, Temperatur auf 170 °C reduzieren, 5 Minuten bei offenem Zug backen, anschließend den Zug schließen und etwa 50 Minuten fertig backen, dabei die letzten 10 Minuten den Zug wieder öffnen.
- Oberseiten mit Butter bestreichen und mit Zimtzucker anzuckern.
- Auskühlen lassen und eventuell tiefkühlen.
- Vor dem Verpacken anzuckern.



Mohn- und Nussstrudel

Germteig (Hefeteig) mit lang geführtem Vorteig (Seite 72)

Vorteig:

4,5 g	*Germ (Hefe)*
300 g	*Wasser (4 °C)*
300 g	*Mehl*

Germteig:

200 g	*Vollei*
120 g	*Kristallzucker*
15 g	*Backmalz*
15 g	*Vanillezucker*
10 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
70 g	*Germ (Hefe)*
750 g	*Mehl*
40 g	*Magermilchpulver*
Vorteig	
300 g	*feste, formbare Butter*
15 g	*Salz*

- *Teig- und Füllgewicht im Verhältnis 1 : 1 verarbeiten.*
  Teiggewicht ca. 2 100 g
- *Mohn- oder Nussfülle (Seite 79) in gleicher Menge herstellen.*
- *pro 1 000 g Mohnfülle 60 g Splittermandeln*
- *pro 1 000 g Nussfülle 60 g fein gehackte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*

- Für den Vorteig Germ in Wasser auflösen.
- Zum Mehl geben und gründlich mischen. Die Vorteigtemperatur sollte 19 °C betragen.
- Mit Dehnfolie locker abdecken und bei 4–5 °C ca. 24 Stunden bis zum dreifachen Volumen und leicht beginnenden Einfallen des Teiges reifen lassen (siehe Anmerkung bei Germteig mit lang geführtem Vorteig, Seite 72).

Germteig:

- Vollei, Kristallzucker, Backmalz, Vanillezucker, Zitronenschale und Germ glatt rühren.
- Mit Mehl, Magermilchpulver und dem Vorteig mischen.
- Nach halber Mischzeit Butter und Salz zugeben und fertig mischen. Die Teigtemperatur sollte 23–24 °C betragen.
- 10 Minuten Teigruhe.

- Den Germteig ausrollen (1 600 x 250 mm).
- Mohnfülle aufstreichen und Splittermandeln darüber verteilen oder Nussfülle aufstreichen und Aranzini aufstreuen, dabei an der oberen Längsseite einen 20 mm breiten Rand freilassen und mit Wasser befeuchten.
- Den Teig, an der unteren Seite beginnend, unter ständigem Ziehen straff einrollen. Wenn man ihn zu locker einrollt, ist es wahrscheinlich, dass die Strudel nach dem Backen innen teilweise einfallen.
- Die Strudel in Formen oder auf Backblechen backen. Dazu in die gewünschte Stückgröße teilen und wegsetzen.
- Bei etwa 30 °C und entsprechender Luftfeuchtigkeit aufgehen lassen.
- Mit Vollei bestreichen und backen.

- Backbeispiel für 1 000 g Strudel: Bei 180 °C in das Backrohr geben, Temperatur auf 150 °C reduzieren, 5 Minuten bei offenem Zug backen, anschließend den Zug schließen und etwa 35 Minuten fertig backen, dabei die letzten 10 Minuten den Zug wieder öffnen.

Kärntner Reindling

Ursprünglich wurde er in runder Form in der Rein (Kasserolle), im Reindling oder in der Gugelhupfform gebacken, es ist aber arbeitstechnisch und für das Portionieren von Vorteil, den Reindling in Kastenformen zu backen.

5 mit Butter bestrichene, mit grobem Kristallzucker bestreute Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm

Ausbackgewicht à ca. 500 g

Briocheteig (Seite 73)

Fülle:

200 g	*grob geriebene Walnüsse*
85 g	*geröstete grob geriebene (4–5 mm) Haselnüsse*
100 g	*Kristallzucker*
9 g	*Zimt*
200 g	*übertrocknete Rumrosinen (Seite 251)*
25 g	*flüssige Butter zum Bestreichen*

- Für die Fülle alle Zutaten locker mischen.
- Den Briocheteig nach zwei einfachen Touren (zwecks Form und Spannung) ausrollen (950 x 300 mm).



- Mit Butter bestreichen und die Fülle darüber verteilen, dabei an der oberen Längsseite einen 30 mm breiten Rand freilassen und mit Wasser befeuchten.
- Den Teig, an der unteren Seite beginnend, unter ständigem Ziehen straff einrollen. Wenn man ihn zu locker einrollt, ist es wahrscheinlich, dass die Brioche nach dem Backen innen teilweise einfällt.
- Teigrolle in fünf Stücke teilen, Enden zusammendrücken und in die Formen legen.
- Bei etwa 28 °C und entsprechender Luftfeuchtigkeit aufgehen lassen.
- Bei 200 °C in das Backrohr geben. Temperatur auf 170 °C reduzieren, 5 Minuten bei offenem Zug backen, anschließend den Zug schließen und etwa 50 Minuten fertig backen, dabei die letzten 10 Minuten den Zug wieder öffnen.
- Auskühlen lassen und eventuell tiefkühlen.

Formen reichlich mit Butter bestreichen, da der Kristallzucker während des Backens schmilzt und dadurch eine feine Karamellkruste am Kuchen bildet.

Plunderzöpfe mit Mohn-, Nuss- oder Mandelfülle

5 Rahmenformen à 270 x 75 x 40 mm mit halb runden Stirnseiten
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 35 Minuten

Butterplatte:	
270 g	Butter

Germteig (Hefeteig):	
800 g	Mehl (kühlen oder tiefkühlen)
13 g	Salz
250 g	Milch (4 °C)
200 g	Vollei
80 g	Puderzucker
34 g	Germ (Hefe)
200 g	weiche Butter
Teiggewicht pro Stück ca. 360 g	

Mandelfülle:	
800 g	Marzipanrohmasse
100 g	Kirschwasser
100 g	Eiweiß

- *Füllmenge pro Stück 300 g Mohnfülle (Seite 79) mit 30 g Rosinen und 20 g Splittermandeln*
- *oder 300 g Nussfülle (Seite 79) mit 50 g grob gehackten Walnussstücken*
- *oder 200 g Mandelfülle (seite 79) mit 50 g in Würfel geschnittenen Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*

Marillenkonfitüre
Fondant
Mohn, geröstete gehobelte Mandeln oder Aranzinistreifen

- Für die Butterplatte die Butter glatt arbeiten.
- Rechteckig (180 x 150 mm) formen oder ausrollen und kühlen (die Butter darf nicht zu hart werden, sondern muss eine feste, formbare Konsistenz beibehalten).
- Für den Germteig Mehl und Salz mischen.
- Milch, Vollei, Puderzucker und Germ verrühren, bis der Germ aufgelöst ist.
- Butter zugeben und etwa zwei Minuten mischen.
- Die Butterplatte mit einer einfachen Tour einschlagen (siehe Plunderteig, Seite 73) und 30 Minuten kühl rasten lassen.
- Mit einer doppelten Tour fertig stellen.
- Für die Mandelfülle Kirschwasser und Eiweiß nach und nach mit Marzipanrohmasse mischen.
- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen (950 x 550 mm).
- Der Länge nach teilen und eine Hälfte mit Fülle bestreichen.
- Die dazugehörige Einlage aufstreuen, mit der zweiten Teighälfte abdecken und in fünf Teile (270 x 190 mm) schneiden.
- Jedes Teil an den Längsseiten 11 bis 12-mal schräg und 70 mm tief einschneiden.
- Teigstreifen flechten und die Zöpfe in die Formen legen.
- Knapp garen lassen und backen.
- Aprikotieren und mit Fondant durchscheinend dünn abstreichen.
- Mohnzöpfe der Länge nach in der Mitte mit Mohn bestreuen.
- Nusszöpfe mit gerösteten gehobelten Mandeln locker bestreuen.
- Mandelzöpfe mit dünn geschnittenen Aranzinistreifen unregelmäßig belegen.



Striezel

5 mit Butter bestrichene, bestaubte Kastenformen à 180 x 90 x 60 mm
Ausbackgewicht à ca. 420 g

Germteig (Hefeteig) mit lang geführtem Vorteig oder mit direkter langer Teigführung (Seite 72, 73)

- Germteig in Stücke à 210 g auswiegen und aufschleifen.
- Etwa 5 Minuten Teigruhe.
- Je zwei Teigstücke zu Strängen formen, leicht stauben und zu einem Viererstriezel flechten.
- In die Formen legen und bei etwa 30 °C und entsprechender Luftfeuchtigkeit aufgehen lassen.
- Nach Drei-Viertel-Gare mit Vollei bestreichen und bei Raumtemperatur fertig garen lassen.
- Nochmals mit Vollei bestreichen und mit Splittermandeln oder Hagelzucker bestreuen.
- Bei 220 °C in das Backrohr geben, Temperatur auf 190 °C reduzieren, 5 Minuten bei offenem Zug backen, Dampf zuführen, anschließend den Zug schließen und etwa 30 Minuten fertig backen, dabei die letzten 5 Minuten den Zug wieder öffnen.

In Formen gebackene Striezel zeigen nicht die traditionelle schöne Striezelform, jedoch kann der Teig etwas weicher gehalten werden und bekommt dadurch ein größeres Volumen. Für auf Bleche gebackene Striezel den Teig mit reduzierter Milchmenge herstellen.

Osterkränze

Herstellung wie Striezel, jedoch in Kranz- oder Eiform backen.

Als österliche Frühstückskuchen gedacht, sollten sie möglichst frisch zu Tisch kommen und evtl. erst ab der halben Osterwoche angeboten werden. Sie könnten auf Vorrat gebacken im Tiefkühler aufbewahrt werden und für den Verkauf in Cellophan eingeschlagen, mit kleinem österlichem Kunstblumenschmuck und Masche versehen, als Mitbringsel im Verkauf angeboten werden.

Osterpinzen

Teiggewicht ca. 11 530 g

Aniswein: *(am Vortag herstellen)*

370 g	Weißwein
60 g	gehackter Anis

Vorteig 1. Stufe:

150 g	Germ (Hefe)
90 g	Backmalz
670 g	Milch (4 °C)
230 g	Vollei
120 g	Kristallzucker
1 500 g	Mehl

Vorteig 2. Stufe:

Vorteig 1. Stufe	
380 g	feste, formbare Butter
230 g	Vollei
75 g	Kristallzucker
750 g	Mehl

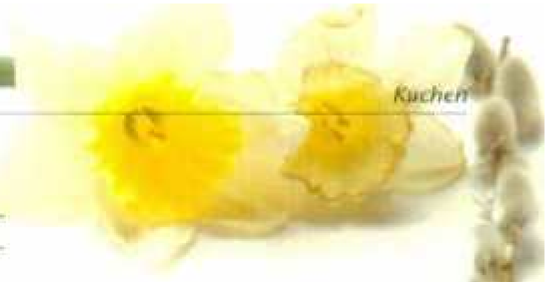
Pinzenteig:

230 g	Germ (Hefe)
300 g	Milch (4 °C)
530 g	Eigelb
530 g	Kristallzucker
110 g	Vanillezucker
60 g	gefriergetrockn. Zitronenschale
4,5 g	Muskat
Aniswein	
750 g	gekochte, passierte Kartoffeln
2 500 g	Mehl
Vorteig 2. Stufe	
90 g	Salz
900 g	feste, formbare Butter
900 g	Rumrosinen (Seite 25!)

Aniswein:

- Wein mit Anis aufkochen, zugedeckt 24 Stunden stehen lassen und abseihen.





Vorteig 1. Stufe:

- Germ und Backmalz in Milch auflösen.
- Vollei mit Kristallzucker verrühren, aufgelösten Germ zugeben und mit Mehl 5 Minuten bei geringer Frequenz mischen.
- Ca. 60 Minuten bei etwa 25 °C reifen lassen.

Vorteig 2. Stufe:

- Vorteig 1. Stufe mit Butter, Vollei, Kristallzucker und Mehl 5 Minuten bei geringer Frequenz mischen.
- Ca. 45 Minuten bei etwa 25 °C reifen lassen.

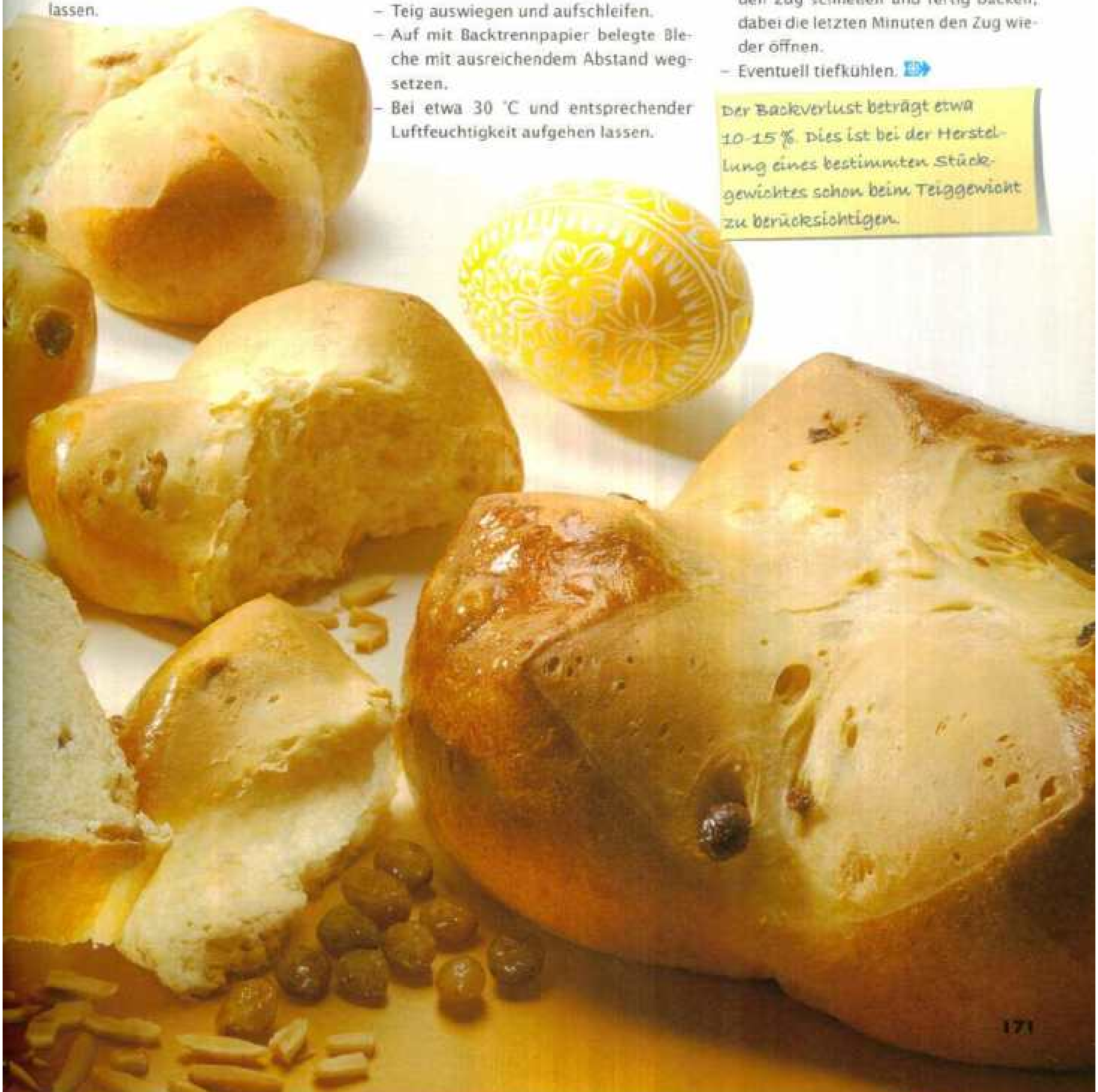
Pinzenteig:

- Germ in Milch auflösen.
- Vollei, Eigelb, Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Muskat verrühren.
- Aufgelösten Germ zugeben und mit Aniswein, Kartoffeln, Mehl und dem Vorteig 2. Stufe etwa 6 Minuten bei geringer Frequenz mischen.
- Salz und Butter zugeben und weitere 5–6 Minuten bei geringer Frequenz fertig mischen.
- Rosinen einarbeiten.

- Teig auswiegen und aufschleifen.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche mit ausreichendem Abstand wegsetzen.
- Bei etwa 30 °C und entsprechender Luftfeuchtigkeit aufgehen lassen.

- Nach Drei-Viertel-Gare mit Vollei bestreichen und bei Raumtemperatur fertig garen lassen.
- Nochmals mit Vollei bestreichen und mit langer, spitzer Schere bis fast zum Boden einschneiden.
- Bei 170 °C und offenem Zug anbacken, nach einigen Minuten (je nach Größe) den Zug schließen und fertig backen, dabei die letzten Minuten den Zug wieder öffnen.
- Eventuell tiefkühlen.

Der Backverlust beträgt etwa 10-15 %. Dies ist bei der Herstellung eines bestimmten Stückgewichtes schon beim Teiggewicht zu berücksichtigen.



Kletzenbrot

9 Stück à ca. 500 g

***Früchtemischung:** (einige Tage vor Verwendung zubereiten)*

570 g	Kletzen (getrocknete Birnen)
570 g	gewaschene, bei 100 °C übertrocknete Feigen
400 g	Dörrzwetschken
280 g	Rosinen
170 g	entkernte Datteln
170 g	ungeschwefelte, gewaschene, bei 100 °C übertrocknete Trockenmarillen
170 g	Haselnüsse
90 g	Aranziniwürfel (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
300 g	Zwetschkenschnaps
150 g	Rum
100 g	Invertzucker

Brotteig:

1 500 g	Brotteig (ein Drittel Roggenvollmehl, zwei Drittel Weizenvollmehl) vom Bäcker
60 g	Germ (Hefe)
11 g	Zimt
6 g	gemahlener Anis
3 g	Nelken

Mehlstreiche:

34 g	Mehl
30 g	Puderzucker
0,3 g	Salz
80 g	Wasser

Früchtemischung:

- Kletzen 12 Stunden einweichen, weich kochen, Blütenansatz und Stängel entfernen.
- Kletzen, Feigen, Dörrzwetschken, Datteln und Marillen in große Stücke schneiden.
- Zwetschkenschnaps, Rum und Invertzucker verrühren.
- Mit den Früchten und Nüssen mischen und zugedeckt im Kühlbereich einige Tage ziehen lassen.

- Brotteig mit Germ und Gewürzen mischen und vorsichtig die Früchte einarbeiten.
- Stücke à 500 g auswiegen.
- Den relativ klebrigen Teig auf reichlich Weißmehl rund oder länglich wirken und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Bei etwa 30 °C aufgehen lassen.

Mehlstreiche:

- Mehl mit Puderzucker, Salz und nach und nach dem Wasser verrühren.
- Brote mit Mehlstreiche bestreichen.
- Bei 210 °C in das Backrohr geben, Temperatur auf 190 °C reduzieren und 30–35 Minuten backen.
- Eventuell tiefkühlen.

Salzburger Kletzenbrot (Kletzenbrot in weißem Teig)

9 Stück à ca. 600 g

Brotteig und Früchtemischung siehe Kletzenbrot

Teig zum Einschlagen:

140 g	Milch
90 g	Vollei
10 g	Backmalz
8 g	Salz
6 g	Puderzucker
120 g	Butter
500 g	Mehl

nasse weiße Mandeln

Glanzstreiche:

250 g	Wasser
12 g	Kartoffelstärke
10 g	Kristallzucker

Belegkirschen

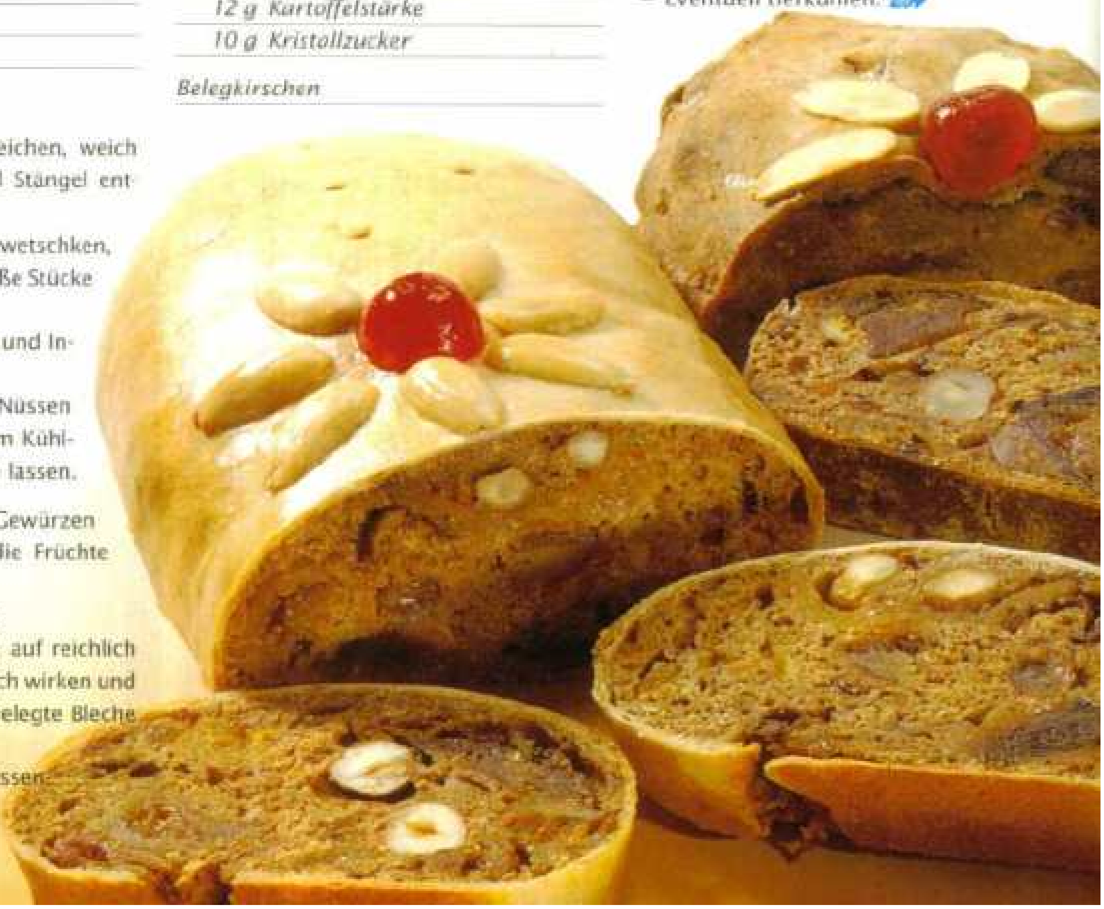
Teig zum Einschlagen:

- Milch, Vollei, Backmalz, Salz und Puderzucker verrühren.
- Mit Butter und Mehl mischen und kühl rasten lassen.

- Brotteig mit Früchten mischen, Stücke à 500 g auswiegen und länglich wirken.

- Den Teig zum Einschlagen 1,5 mm dünn ausrollen, in passende Größe schneiden und mit Wasser bestreichen.
- Geformte Kletzenbrote einschlagen und die Kanten gut zusammendrücken.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche mit dem Schluss nach unten wegsetzen und bei etwa 30 °C aufgehen lassen.
- Brote mit Wasser bestreichen oder besprühen und mit nassen weißen Mandeln belegen.
- Bei 220 °C in das Backrohr geben, Temperatur auf 200 °C reduzieren und etwa 30–35 Minuten backen.

- Für die Glanzstreiche Wasser, Kartoffelstärke und Kristallzucker aufkochen.
- Die heißen Kletzenbrote damit bestreichen und Belegkirschen auflegen.
- Eventuell tiefkühlen.



Christstollen

5 Stück à 1.000 g
Backtemperatur: 140 °C
Backzeit: 50 Minuten

Marzipanfülle:

500 g	Marzipanrohmasse

Christstollenteig:

Dampfl:

120 g	Germ (Hefe)
17 g	Backmalz
440 g	Milch (20 °C)
620 g	Mehl

Restliche Zutaten:

76 g	Puderzucker
57 g	Eigelb
38 g	Vanillezucker
26 g	Rum
26 g	Invertzucker
16 g	gefriergetr. Zitronenschale
5 g	Stollengewürz
830 g	Mehl
670 g	Butterschmalz
20 g	Salz

Früchtemischung:

800 g	Rumrosinen (Seite 251)
360 g	Aranziniwürfel (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
360 g	in Würfel geschnittenes Zitronat
100 g	frisch geröstete, gehackte (6–7 mm) weiße Mandeln
65 g	gehackter (3–4 mm) Ingwer

flüssige Butter zum Eintauchen

Zum Panieren:

Vanillepuderzucker
Vanillepuderzucker, aus süßem Schnee (Seite 251) hergestellt

Marzipanfülle:

- Marzipanrohmasse 5 mm dünn, der Stollenlänge entsprechend breit ausrollen und in fünf 50 mm breite Streifen schneiden.

Christstollenteig:

- Für das Dampfl Germ und Backmalz in Milch auflösen und mit dem Mehl gründlich mischen.
- Bei Raumtemperatur reifen lassen.
- Puderzucker, Eigelb, Vanillezucker, Rum, Invertzucker, Zitronenschale und Stollengewürz schaumig rühren.
- Mit dem Dampfl, Mehl und der zur Bindung nötigen Butterschmalzmenge langsam mischen.
- Nach halber Mischzeit Salz und das restliche Butterschmalz nach und nach zugeben.
- Früchtemischung kurz einarbeiten. Gesamtmischzeit beträgt etwa 20 Minuten.

- Stücke à 900 g auswiegen und aufschleifen.
- Ausrollen, Marzipanstreifen einlegen und in Stollenform zusammenklappen.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und knapp garen lassen.
- Backen und kurz überkühlen lassen.
- In Butter tauchen, zum Abtropfen kurz auf ein Gitter wegsetzen und zur Gänze in Vanillepuderzucker wenden.
- Gut durchkühlen lassen und nochmals in Vanillepuderzucker (aus süßem Schnee hergestellt) panieren.

Christstollen können in Rahmenformen oder in Christstollenformen gebacken werden, wobei bei Verwendung von Christstollenformen Backzeit und Backtemperatur angepasst werden müssen. Die eher knappe Gare bewirkt eine dichtere Kuchenstruktur, die zur Frischhaltung beiträgt, ebenso wie die relativ dicke Zuckerschicht. Da diese nicht unbedingt erwünscht ist, kann sie durch eine weniger süße Zuckerschicht ersetzt werden. Dazu werden die in Butter getauchten Stollen nur einmal in dem mit 10 % Vanillezucker gemischten Feinkristallzucker gewendet. Die nicht so festliche Optik kann durch eine entsprechende Verpackung (Gold- oder Silberfolie) ausgeglichen werden. Auch die gefürchteten Butterflecken, die bei den in Puderzucker gewendeten Stollen auftreten können, sind ausgeschlossen. In beiden Fällen werden die fertigen Stollen in einen Sack aus wetterfestem Cellophan, mit einer Klemme versehen, verpackt, wodurch eine zusätzliche Frischhaltung erreicht wird. Christstollen eignen sich sehr gut zum Tiefkühlen und können Monate vor der Verwendung vorbereitet werden.



Lebkuchen

Pfefferkuchen, Honigkuchen, Lebkuchen: Ist das alles das Gleiche oder gibt es da doch Unterschiede? Ursprünglich wohl nicht. Alle drei stammen aus den mittelalterlichen Klosterbäckereien. Mönche und Nonnen gehörten damals zu den wenigen, die durch ihre Verbindungen zum Mittelmeer auf allerlei orientalische Gewürze zurückgreifen konnten. Und sie sparten damit nicht in ihren Backwerken. Nach zahlenmystischen Vorstellungen mussten besondere Gebäcke siebenerlei oder neunerlei Gewürze enthalten. Dabei stand die Bezeichnung Pfeffer meist für die Vielzahl der Gewürze. Von daher also der Name Pfefferkuchen. Eine andere Lesart ergibt sich aus einem Fruchtbarkeitsbrauch am 28. Dezember. Dabei wurden am Tag der Unschuldigen Kinder unverheiratete junge Frauen mit einer Fruchtbarkeit verheißenden Rute geschlagen – gepfeffert, wie man das auch nannte. Als Dank verteilten die Mädchen kleine gewürzte Gebäckstücke: eben die Pfefferkuchen. Welche Deutung nun die richtige ist, lässt sich mit letzter Sicherheit nicht mehr feststellen. Die Bezeichnung Honigkuchen ist da schon klarer. Bis vor etwa 400 Jahren wurde ja, da es keinen Zucker gab, Honig zum Süßen verwendet. Besonders ausgiebig an den Festtagen rund um den Jahreswechsel. Der Name Lebkuchen führt uns schließlich wieder zurück in die mittelalterlichen Klöster. Dort war die tägliche Umgangssprache Latein, wo das Wort „libum" nichts anderes als einen Fladen bezeichnet. Möglich als Wortwurzel wäre auch das mittelhochdeutsche „lebbe", das man mit „süß" übersetzen könnte.

Heute gibt es zwei verschiedene Arten von Lebkuchen. Zum einen die schon seit Jahrhunderten auf ähnliche Weise hergestellten Honiglebkuchen. Weizen- und Roggenmehl, Honig, Rohzucker und Gewürze wie Zimt, Nelken, Muskat, Kardamom, Piment, Anis und Ingwer gehören zu ihren Hauptbestandteilen. Der Teig kann mit Vollei und Butter verfeinert und mit Nüssen und Früchten angereichert werden. Und andererseits gibt es die jüngeren Makronenlebkuchen. Zu ihren Ingredienzien gehören Nüsse, Zucker, Eiweiß, Honig und die gleichen Gewürze, die sich auch in ihren älteren Geschwistern finden. Gleich sind beiden Arten die Triebmittel: Ammonium und Pottasche. Sie müssen immer getrennt und hintereinander beigegeben werden, denn Säure (Ammonium) und Lauge (Pottasche) heben sich gegenseitig in ihrer Wirkung auf. Vor dem Ausarbeiten der Teige oder Massen ist eine Backprobe angebracht. Bei ungenügender Lockerung kann man dann evtl. noch etwas Triebmittel nachgeben. Zum Glasieren wird hauptsächlich Fadenzuckerglasur verwendet. Füllungen mit Marzipan, Früchten, Nougat u. Ä. sowie ein Überzug aus Schokolade verleihen dem Lebkuchen einen Charakter, der schon an Konfekt erinnert.

Die Lebkuchen sollten vor dem Verpacken bis zum Weichwerden zwei bis drei Tage lagern. Das geschieht am besten bei 18 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 75 % (evtl. einen Wasserverdampfer einsetzen). Bis zum Verkauf werden die Lebkuchen in Klarsichtfolien, Kunststoff- oder Blechschachteln verpackt und unter ähnlichen klimatischen Bedingungen aufbewahrt. Denn kein noch so gutes Rezept kann ein Hart- bzw. Trockenwerden der Lebkuchen verhindern, wenn sie bei zu trockener Luft gelagert werden. Tipps zur Verpackung und Deklaration finden Sie auch im Kapitel Verkaufsförderung, Seite 239.



Honiglebkuchen

Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 25 Minuten

Honigteig:

1 500 g	Honig
250 g	Invertzucker
200 g	Wasser
12 g	Salz
1 500 g	Mehl
200 g	Roggenmehl

Eierteig:

200 g	Vollei
300 g	Puderzucker
50 g	Lebkuchengewürzmischung
30 g	Vanillezucker
10 g	gefriergetr. Zitronenschale
300 g	Mehl
30 g	Ammonium
40 g	Wasser
10 g	Pottasche
200 g	weiche Butter

Milch

Fadenzuckerglasur (Seite 77)

Honigteig:
- Honig, Invertzucker, Wasser und Salz auf 111 °C kochen.
- Beide Mehlsorten sofort zugeben und glatt arbeiten.
- Abdecken und 24 Stunden rasten lassen.

Eierteig:
- Vollei, Puderzucker, Gewürzmischung, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren.
- Mehl einrühren, mit Dehnfolie abdecken und 24 Stunden kühl stellen.

Lebkuchenteig:
- Ammonium mit Wasser verrühren und mit beiden Teigen mischen.
- Pottasche und Butter zugeben und fertig mischen.
- Flach formen, abdecken und 24 Stunden kühl stellen.
- Backprobe!
- Teig auf Rollstärke 5 ausrollen.
- In Rechtecke (50 x 110 mm) schneiden und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Mit Milch bestreichen oder besprühen und abtrocknen lassen.
- Backen und kurz überkühlen lassen.
- Noch heiß mit Fadenzuckerglasur abstreichen oder mit einer Spritzpistole besprühen.
- Bei entsprechender Luftfeuchtigkeit (siehe Einleitung) weich werden lassen und verpacken.

Honiglebkuchen mit Mandeln, Haselnüssen oder Aranzini

Honiglebkuchen

leicht geröstete Splittermandeln
geröstete, halbierte Haselnüsse
Aranziniwürfel (evtl. selbst herstellen, Seite 250)

Milch

Fadenzuckerglasur (Seite 77)

Herstellung wie Honiglebkuchen, jedoch nach dem Bestreichen mit Milch jedes Stück mit Mandeln, Haselnüssen oder Aranzini bestreuen.

Präsentationsvorschlag: Drei verschieden bestreute Lebkuchen und einen Honiglebkuchen ohne Früchte übereinander legen und in wetterfestes Cellophan einschlagen.



Baseler Lebkuchen

Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 25 Minuten

Lebkuchenteig:

800 g	*Honig*
200 g	*Puderzucker*
100 g	*Dextrose*
1 000 g	*Mehl*
20 g	*Vanillezucker*
20 g	*Lebkuchengewürzmischung*
20 g	*Zimt*
10 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
8 g	*Muskat*
5 g	*Nelken*
1,5 g	*Salz*
26 g	*Ammonium*
80 g	*Kirschwasser*
400 g	*geröstete geriebene (2–4 mm) Haselnüsse oder Mandeln*
400 g	*fein gehackte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*
120 g	*fein gehacktes Zitronat*

Milch

Fadenzuckerglasur (Seite 77)

temperierte Kuvertüre

- Honig, Puderzucker und Dextrose auf etwa 60 °C erhitzen und auskühlen lassen.
- Mehl, Vanillezucker, Gewürzmischung, Zimt, Zitronenschale, Muskat, Nelken und Salz zugeben, ca. 15 Minuten bei geringer Frequenz mischen und 24 Stunden rasten lassen.
- Ammonium mit Kirschwasser mischen und zugeben.

- Backprobe!
- Nüsse, Aranzini und Zitronat kurz einarbeiten.

- Lebkuchenteig auf Rollstärke 4 ausrollen.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche abrollen und stupfen.
- Mit Milch bestreichen oder besprühen, backen und kurz überkühlen lassen.
- Oberflächen noch heiß mit Fadenzuckerglasur abstreichen oder mit einer Spritzpistole besprühen.
- Bei entsprechender Luftfeuchtigkeit (siehe Einleitung, Seite 174) weich werden lassen.
- Boden dünn mit Kuvertüre abstreichen.
- Umdrehen und in Stücke schneiden.

Himbeerkonfekt-Lebkuchen

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm
90 Stück à 80 x 20 mm
Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 15 Minuten

Lebkuchenteig (siehe Schnittlebkuchen Seite 178, ein Viertel der Rezeptmenge, ohne Walnüsse, Aranzini und Ingwer herstellen)

Tränke:

100 g	*Himbeergeist (40 Vol.-%)*
100 g	*Läuterzucker*
400 g	*Himbeerkonfitüre*
50 g	*Stärkesirup*

Himbeermarzipan:

500 g	*Marzipanrohmasse*
120 g	*Himbeergeist (40 Vol.-%)*
50 g	*Invertzucker*
ca. 40 g	*Himbeerpaste (je nach Fabrikat)*

Puderzucker

temperierte Milchkuvertüre

- Lebkuchenteig auf Rollstärke 4 ausrollen.
- In den Konfektrahmen legen und stupfen.
- Backen und auskühlen lassen.
- Für die Tränke alle Zutaten mischen und den Lebkuchen damit gleichmäßig befeuchten.

- Himbeerkonfitüre und Stärkesirup aufkochen, aufstreichen und abtrocknen lassen.

- Für das Himbeermarzipan die Marzipanrohmasse mit den anderen Zutaten nach und nach glatt rühren.
- Über der Konfitüre verstreichen und über Nacht abtrocknen lassen.

- Leicht anzuckern, Pergaminpapier auflegen und den Konfektrahmen umdrehen.
- Boden dünn mit Milchkuvertüre abstreichen.
- Umdrehen und in Stücke schneiden.
- Mit Milchkuvertüre überziehen und längs schleudern.

Präsentationsvorschlag: Als Einzelsorte oder abwechselnd mit Pflaumenkonfektlebkuchen in handelsübliche, durchsichtige Kunststoffschalen mit niedrigem Rand schlichten. In passende Säckchen aus wetterfestem Cellophan geben und verschweißen.

Pflaumenkonfekt-Lebkuchen

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

Lebkuchenteig (siehe Schnittlebkuchen, Seite 178, ein Viertel der Rezeptmenge, ohne Walnüsse, Aranzini und Ingwer herstellen)

Tränke:

100 g	*Zwetschkenschnaps*
100 g	*Läuterzucker*
450 g	*Powidl*

Zwetschkenschnapsmarzipan:

500 g	*Marzipanrohmasse*
150 g	*Zwetschkenschnaps*
30 g	*Invertzucker*

Puderzucker
temperierte Kuvertüre

Herstellung wie Himbeerlebkuchen.



Printen

Backtemperatur: 140 °C
Backzeit: 30 Minuten

Honigteig:

630 g	Honig
630 g	Stärkesirup
200 g	Puderzucker
170 g	Dextrose
50 g	Wasser
12 g	Salz
850 g	Mehl
850 g	Roggenmehl
35 g	Ammonium
70 g	Vollei
30 g	Vanillezucker
30 g	gefriergetr. Zitronenschale
60 g	Anis
60 g	Zimt
70 g	Lebkuchengewürzmischung
35 g	Pottasche
70 g	Vollei
100 g	geriebene Walnüsse
100 g	fein gehackte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
500 g	im Melangeur gebrochener (ca. 3 mm), gesiebter Kandiszucker
	Milch
	temperierte Kuvertüre

Honigteig:

- Honig, Stärkesirup, Puderzucker, Dextrose, Wasser und Salz auf etwa 60 °C erhitzen und auskühlen lassen.
- Beide Mehlsorten zugeben, ca. 30 Minuten bei geringer Frequenz mischen und 24 Stunden rasten lassen.

Lebkuchenteig:

- Ammonium und Vollei verrühren, mit dem Honigteig, Vanillezucker, Zitronenschale, Anis, Zimt und der Gewürzmischung kurz mischen.
- Pottasche mit Vollei verrühren, zugeben und fertig mischen.
- Backprobe!
- Walnüsse, Aranzini und Kandiszucker kurz einarbeiten.
- Lebkuchenteig auf Rollstärke 4 ausrollen und stupfen.
- In Rechtecke (50 x 80 mm) schneiden und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Mit Milch bestreichen oder besprühen und backen.
- Bei entsprechender Luftfeuchtigkeit (siehe Einleitung, Seite 174, evtl. auch im Kühlbereich) weich werden lassen (ca. 24 Stunden).
- Die weichen Printen zur Gänze und so dünn als möglich mit Kuvertüre überziehen.

Präsentationsvorschlag:

Je 3–4 Printen in passenden Säckchen aus wetterfestem Cellophan verpacken oder in Cellophan einschlagen.

Man kann das Weichwerden der Printen beschleunigen, indem man sie auf Gitter wegsetzt und wechselweise auf beiden Seiten ein- bis zweimal mit einem Wasserzerstäuber befeuchtet.



Schnittlebkuchen

Backtemperatur: 140 °C
Backzeit: 50 Minuten

Honigteig:

200 g	*Kristallzucker*
160 g	*Dextrose*
130 g	*Wasser*
1 130 g	*Honig*
200 g	*Invertzucker*
850 g	*Roggenmehl*
850 g	*Mehl*
150 g	*Eigelb*
25 g	*Zimt*
6 g	*Nelken*
5 g	*Kardamom*
5 g	*Muskat*
30 g	*Vanillezucker*
20 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
12 g	*Salz*
20 g	*Ammonium*
50 g	*Milch*
10 g	*Pottasche*
50 g	*Milch*
200 g	*Butter*
200 g	*grob geriebene (3–5 mm) Walnüsse*
300 g	*fein gehackte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*
300 g	*fein gehackter Ingwer*

Milch

Fadenzuckerglasur (Seite 77)

Honigteig:

- Kristallzucker, Dextrose und Wasser aufkochen.
- Den auf 60 °C erwärmten Honig und Invertzucker einrühren.
- Beide Mehlsorten sofort zugeben und ca. 30 Minuten bei geringer Frequenz mischen.
- Abdecken und 24 Stunden rasten lassen.

Lebkuchenteig:

- Eigelb mit Gewürzen, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
- Ammonium und Milch verrühren, mit dem schaumig gerührten Eigelb und dem Honigteig kurz mischen.
- Die mit Milch verrührte Pottasche und Butter zugeben und fertig mischen.

- Backprobe!

- Walnüsse und Früchte zugeben.
- Lebkuchenteig auf Rollstärke 10 ausrollen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Randblech (650 x 530 mm) wegsetzen, stupfen und mit Milch bestreichen.
- Backen und kurz überkühlen lassen.

- Mit Fadenzuckerglasur abstreichen oder mit einer Spritzpistole besprühen.
- In einem klimatisierten Raum (siehe Einleitung, Seite 174) über Nacht stehen lassen.

Präsentationsvorschlag:
Lebkuchen der Länge nach dritteln, jeden Streifen in 70 mm breite Stücke schneiden und in wetterfestes Cellophan einschlagen.

Elisenlebkuchen (Makronenlebkuchen)

75 Stück à ca. 50 g
Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 20 Minuten

Makronenmasse:

1 100 g	*Kristallzucker*
550 g	*geriebene Walnüsse*
550 g	*geriebene Mandeln*
250 g	*faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*
40 g	*Vanillezucker*
20 g	*Zimt*
1,5 g	*Salz*
14 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
6 g	*Muskat*
4 g	*Kardamom*
180 g	*Invertzucker*
ca. 700 g	*Eiweiß*
360 g	*Marzipanrohmasse*
20 g	*Ammonium*
40 g	*Milch*
100 g	*Mehl*

75 Backoblaten (∅ ca. 80 mm)
halbe weiße Mandeln

Fadenzuckerglasur (Seite 77)
Belegkirschen

temperierte Kuvertüre
Nonpareille



- Kristallzucker, Nüsse, Mandeln, Aranzini, Vanillezucker, Zimt, Salz, Zitronenschale, Muskat und Kardamom trocken mischen.
- Mit Invertzucker und einem Teil Eiweiß zu einer relativ festen Masse mischen.
- Marzipanrohmasse zugeben und glatt arbeiten.
- Das restliche Eiweiß nach und nach zugeben.
- Im Wasserbad abrösten und auf etwa 60 °C erhitzen.
- Auf eine Steinplatte oder ein Backblech leeren und auskühlen lassen.
- Das mit Milch verrührte Ammonium und Mehl der Masse beigeben und evtl. melangieren.

- Je 50 g auf die Oblaten dressieren und mit einem Elisenstreichgerät aufstreichen.
- Die Hälfte der Lebkuchen mit je drei nassen Mandeln sternförmig belegen und einige Stunden (je nach Luftfeuchtigkeit) etwas abtrocknen lassen.
- Backen.
- Die mit Mandeln belegten Elisenlebkuchen noch heiß mit Fadenzuckerglasur abstreichen oder mit einer Spritzpistole besprühen und in der Mitte mit einer halben Belegkirsche versehen.
- Die restlichen, ausgekühlten Lebkuchen dünn mit Kuvertüre überziehen und locker mit Nonpareille bestreuen.

Präsentationsvorschlag:

Je zwei weiße und einen mit Kuvertüre überzogenen Lebkuchen (oder umgekehrt) in wetterfestes Cellophan einschlagen, dazu bei den unten oder innen liegenden weißen Elisenlebkuchen die Belegkirschen weglassen. Bei entsprechender Luftfeuchtigkeit (siehe Einleitung, Seite 174) aufbewahren.

Wenn kein Elisenstreichgerät vorhanden ist, kann die Masse auch auf zusammengeklebte rechteckige Backoblaten (Kanten befeuchten und 5 mm überlappend verkleben) aufgestrichen werden. Mit einem nassen Messer in Rechtecke (80 x 60 mm) schneiden, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und wie runde Elisenlebkuchen weiterverarbeiten. Makronenlebkuchen sollten relativ frisch angeboten werden.

Nusslebkuchen

Backtemperatur: 150 °C
Backzeit: 15 Minuten

Honiglebkuchenteig (Seite 175)
Teiggewicht pro Stück ca. 24 g
halbe Walnüsse
Fadenzuckerglasur (Seite 77)
Ribiselkonfitüre
Nussmarzipan (Seite 232)
pro Stück ca. 12 g
temperierte Kuvertüre

- Honiglebkuchenteig auf Rollstärke 3,5 ausrollen.
- Mit einem Blütenausstecher (∅ 50 mm) ausstechen und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Mit Milch bestreichen oder besprühen.
- Die Hälfte der Scheiben (Oberteile) mit je einer halben Walnuss belegen und backen.

- Kurz überkühlen lassen und die Oberteile mit Fadenzuckerglasur abstreichen.
- Auskühlen lassen.
- Die restlichen Scheiben (Unterteile) umdrehen und mit kochend heißer Ribiselkonfitüre bestreichen.
- Nussmarzipan auf Rollstärke 3,5 ausrollen.
- Scheiben im gleichen Durchmesser ausstechen und auf die Unterteile legen.
- Die Oberteile auf der Unterseite mit kochend heißer Ribiselkonfitüre bestreichen und auflegen.
- Mit Kuvertüre in der Tunkmaschine bodentunken.



Dekorlebkuchen

Dekorlebkuchen sind in der Tradition der Volkskunst entstanden. Früher oft aus kunstvollen Modeln ausgeformt, ausgestochen oder mit Hilfe von Schablonen geschnitten, hatte ihre Form meist symbolhafte Bedeutung. Diese Tradition ist vor allem im ländlichen Raum, zumindest in einfacher Form, erhalten geblieben. Kirchtage, vor allem die Krampus- und Weihnachtszeit, aber auch Ostern, sind für die wenigen noch existierenden Lebzelter und Konditoren, die Lebkuchen erzeugen, Anlässe, neben vielen Speiselebkuchenvariationen auch so genannte Dekorlebkuchen herzustellen. Auch sie könnte man ihrer Zusammensetzung nach essen. Doch wie der Name schon sagt, sind sie eher passender Ausdruck oder Dekor zu einem festlichem Anlass – und manchmal wie bei den hier gezeigten wäre es auch schade, sie zu verspeisen.

Die hier abgebildeten, kunstvoll gestalteten Lebkuchen wurden von Frau Ulrike Krennwallner für die Salzburger Blumenstube entworfen und von ihr und zum Teil von Walter Kniesek, Konditormeister aus Mallnitz in Kärnten, hergestellt. Die Basis ist Lebkuchenteig und das Oberflächendekor Spritzglasur in verschiedenen Farben.

Backtemperatur: 160 °C

Lebkuchenteig:

1 000 g	*Honig*
250 g	*Puderzucker*
250 g	*Puderzucker*
150 g	*Vollei*
75 g	*Lebkuchengewürzmischung*
14 g	*Salz*
20 g	*Ammonium*
60 g	*Wasser*
2 000 g	*Mehl*

Milch

Dextringlasur:

750 g	*Wasser*
25 g	*hellbraun geröstete Kartoffelstärke*
50 g	*Kristallzucker*

Ein Abstreichen bzw. Abglänzen ist nur dann notwendig, wenn eine glänzende Oberfläche erwünscht ist.

- Honig mit 250 g Puderzucker auf 60 °C erhitzen und auskühlen lassen.
- Den restlichen Puderzucker mit Vollei, Gewürzmischung und Salz schaumig rühren.
- Das mit Ammonium verrührte Wasser und Mehl zugeben, mischen und 24 Stunden rasten lassen.
- Wenn möglich, grob melangieren und in entsprechender Stärke ausrollen.
- Ausstechen und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Mit Milch bestreichen oder besprühen.
- Backen und kurz überkühlen lassen.

- Für die Dextringlasur alle Zutaten mischen und unter Rühren aufkochen lassen.

- Oberflächen noch heiß mit Dextringlasur abstreichen.





Teegebäck

Eine Tasse heißer Tee wird noch immer häufig mit der kühleren Jahreszeit verbunden, wo die Tage kürzer werden und man sich gerne von einer heißen Schale Hände und Seele wärmen lässt. Genau dazu passt auch diese Art Gebäck. Demgemäß ist in der Konditorei auch in dieser Jahreszeit die Nachfrage nach Teegebäck am größten. Manche Sorten von etwas üppigerer Zusammenstellung oder in Verbindung mit Schokolade sind bei höheren Temperaturen nicht besonders gefragt. Wegen ihrer Empfindlichkeit eignen sie sich auch nicht für die warme Jahreszeit. Die folgenden Rezepte teilen sich in zwei Gruppen: sommerliches Kleingebäck und diverses Teegebäck. Sommerliches Kleingebäck ist ein reduziertes Sortiment verschiedener Mürbgebäcksorten mit Nüssen und Gewürzen. Es passt hervorragend zum Beispiel zu Eistee oder anderen Sommergetränken und kann relativ temperaturunabhängig angeboten werden.

Diese Mürbgebäckauswahl eignet sich auch bestens für den Rest des Jahres als Teil der gesamten Teegebäckmischung. Es wird hier in besonders rationell herzustellender Art vor allem in quadratischer oder, aus Stangen geschnitten, in runder Form vorgeschlagen. So erreicht man Ruhe in der Präsentation, belebt durch die unterschiedliche Oberflächengestaltung der einzelnen Sorten.

Sommerliches Kleingebäck

Haselnusskekse

Backtemperatur: 200 °C

150 g	*Vollei*
150 g	*Eigelb*
20 g	*Vanillezucker*
2,7 g	*Salz*
8 g	*Zimt*
600 g	*Butter*
600 g	*Puderzucker*
600 g	*Mehl*
600 g	*hell geröstete geriebene Haselnüsse*

geröstete gehackte (3–4 mm) Haselnüsse

Vanille-Zimt-Puderzucker

- Vollei, Eigelb, Vanillezucker, Salz und Zimt verrühren.
- Mit Butter und Puderzucker glatt arbeiten.
- Mehl und geriebene Haselnüsse zugeben, kurz mischen und im Kühlbereich anziehen lassen.

- Mürbteig auf Rollstärke 6 ausrollen und auf Backbleche abrollen.
- Mit Vollei bestreichen, mit grob gehackten Haselnüssen dicht bestreuen und im Kühlbereich fest werden lassen.
- In Quadrate (35 x 35 mm) schneiden und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Backen und anzuckern.

Mandelkekse

Backtemperatur: 200 °C

60 g	*Vollei*
20 g	*Vanillezucker*
2 g	*Salz*
8 g	*Zimt*
600 g	*Butter*
600 g	*Mehl*
210 g	*Kristallzucker*
600 g	*geröstete, gehackte (3–4 mm) weiße Mandeln*

Rohzucker

- Vollei, Vanillezucker, Salz und Zimt verrühren und mit der Butter glatt arbeiten.
- Mehl und Kristallzucker zugeben und kurz mischen.
- Mandeln einarbeiten und im Kühlbereich anziehen lassen.

- Mürbteig auf Rollstärke 6 ausrollen, auf Backbleche abrollen und kühlen.
- Mit Vollei bestreichen und mit Rohzucker bestreuen.
- In Quadrate (35 x 35 mm) schneiden, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und backen.

Erdnusskekse

Herstellung wie Mandelkekse, jedoch ohne Zimt zubereiten und anstelle von Mandeln Erdnüsse verwenden. Rohzucker durch groben Kristallzucker ersetzen.



Butterkekse

Backtemperatur: 200 °C

Mürbteig 2 (Seite 74)

Fadenzuckerglasur (Seite 77)

- Mürbteig auf Rollstärke 6 ausrollen, auf Backbleche abrollen und im Kühlbereich fest werden lassen.
- Mit Eiweiß bestreichen und in Quadrate (35 x 35 mm) schneiden.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und backen.

- Für die Fadenzuckerglasur die Zuckerlösung rosa färben.
- Auf 112 °C kochen und nach dem Tablieren mit etwas Kirschwasser oder Himbeergeist abschmecken.
- Butterkekse noch heiß mit Glasur abstreichen oder besprühen.

Butterkekse mit Streusel

Backtemperatur: 200 °C

Mürbteig 1 (Seite 74)

passierte Himbeerkonfitüre

Vanillepuderzucker

- Zwei Fünftel der Teigmenge durch ein grobes Sieb in eine Wanne oder auf ein mit Backpapier belegtes Randblech drücken, dabei möglichst flach verteilen (zwischendurch eventuell mit Mehl stauben, um ein Zusammenkleben zu verhindern).
- Kühlen oder tiefkühlen und lockern.

- Den restlichen Mürbteig auf Rollstärke 3 ausrollen, auf Backbleche abrollen und mit Himbeerkonfitüre bestreichen.
- Streusel darüber verteilen und im Kühlbereich fest werden lassen.
- In Quadrate (35 x 35 mm) schneiden und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Backen und anzuckern.

Gewürzkekse

Backtemperatur: 200 °C



50 g	*Vollei*
24 g	*Vanillezucker*
24 g	*Lebkuchengewürzmischung*
2 g	*Salz*
22 g	*Orangenschale*
600 g	*Butter*
750 g	*Mehl*
360 g	*Kristallzucker*
150 g	*grob geriebene (4–5 mm) Walnüsse*
150 g	*Schokoladetropfen*



Kristallzucker

- Vollei, Vanillezucker, Gewürzmischung, Salz und Orangenschale verrühren und mit der Butter glatt arbeiten.
- Mehl und Kristallzucker zugeben und kurz mischen.
- Walnüsse und Schokoladetropfen einarbeiten und im Kühlbereich anziehen lassen.

- Zu Stangen (∅ 35 mm) rollen und im Kühlbereich fest werden lassen.
- Mit Eiweiß bestreichen und in Kristallzucker rollen.
- Mit einer Aufschnittmaschine oder einem Messer in 6 mm dünne Scheiben schneiden.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und backen.



Aniskekse
Backtemperatur: 200 °C

Mürbteig 2 (Seite 74)
20 g Anis

Fadenzuckerglasur (Seite 77)

- Mürbteig mit Anis mischen.
- Auf Rollstärke 6 ausrollen, auf Backbleche abrollen und im Kühlbereich fest werden lassen.
- Mit Eiweiß bestreichen und in Quadrate (35 x 35 mm) schneiden.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und backen.
- Noch heiß mit Fadenzuckerglasur abstreichen oder besprühen.

Pistazientaler
Backtemperatur: 200 °C

Mürbteig 2 (Seite 74)
pro 1 000 g Teig 150 g grob gehackte Pistazien (ca. halbe Pistaziengröße)

Kristallzucker

- Mürbteig mit Pistazien mischen.
- Zu Stangen (∅ 35 mm) rollen und im Kühlbereich fest werden lassen.
- Mit Eiweiß bestreichen und in Kristallzucker rollen.
- Mit einer Aufschnittmaschine oder einem Messer in 6 mm dünne Scheiben schneiden.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und backen.

Schokoladetaler
Backtemperatur: 200 °C

32 g	*Vollei*
24 g	*Vanillezucker*
2 g	*Salz*
600 g	*Butter*
640 g	*Mehl*
360 g	*Kristallzucker*
120 g	*Kakao*
250 g	*leicht geröstete Splittermandeln*

- Vollei, Vanillezucker und Salz verrühren und mit Butter glatt arbeiten.
- Mehl, Kristallzucker und Kakao zugeben und kurz mischen.
- Mandeln einarbeiten und im Kühlbereich anziehen lassen.

- Zu Stangen (∅ 35 mm) rollen und im Kühlbereich fest werden lassen.
- Mit Eiweiß bestreichen und in Kristallzucker rollen.
- Mit einer Aufschnittmaschine oder einem Messer in 6 mm dünne Scheiben schneiden.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und backen.

Butterkekse mit viererlei Nüssen
Backtemperatur: 180 °C

Nussmischung:

150 g	*geröstete Haselnüsse*
150 g	*geröstete Erdnüsse*
150 g	*geröstete weiße Mandeln*
150 g	*geschälte Pistazien*

Buttermasse:

15 g	*Vanillezucker*
2 g	*Salz*
200 g	*Eiweiß*
500 g	*weiche Butter*
600 g	*Puderzucker*
650 g	*Mehl*

- Für die Nussmischung die verschiedenen Nüsse im Melangeur brechen (3–4 mm) und mischen.

Buttermasse:
- Vanillezucker und Salz im Eiweiß auflösen.
- Mit den anderen Zutaten mischen und wenig schaumig rühren.

- Mit einer Lochtülle flache Plätzchen auf mit Backtrennpapier belegte Bleche dressieren.
- Mit der Nussmischung dicht bestreuen und backen.



Diverses Kleingebäck

Butterplätzchen mit Mandelkrokant

Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 12 Minuten

Mandelmasse:

270 g	Stärkesirup
270 g	Rohzucker
270 g	Butter
230 g	gehobelte Mandeln

Buttermasse:

15 g	Vanillezucker
2 g	Salz
200 g	Eiweiß
500 g	weiche Butter
600 g	Puderzucker
650 g	Mehl

Mandelmasse:

- Mandeln durch ein grobes Sieb (Rastergröße 6 mm) drücken.
- Stärkesirup, Rohzucker und Butter aufkochen und die Mandeln einrühren.

Buttermasse:

- Vanillezucker und Salz im Eiweiß auflösen und mit einem Kochlöffel mit den restlichen Zutaten kurz mischen (nicht schaumig rühren).
- Mit einer kleinen Lochtülle Ringe (∅ 35 mm) auf mit Backtrennpapier belegte Bleche dressieren.
- Mit einer etwas größeren Lochtülle die noch warme Mandelmasse in die Mitte dressieren und backen.

Butterkekse mit Karamell

Backtemperatur: 170 °C

Karamell:

60 g	Stärkesirup
240 g	Kristallzucker

Buttermasse:

15 g	Vanillezucker
2,5 g	Salz
200 g	Eiweiß
750 g	weiche Butter
600 g	Kristallzucker
750 g	Mehl
150 g	Weizenpuder
230 g	Karamell

Karamell:

- Stärkesirup aufkochen.
- Kristallzucker nach und nach zugeben (so viel, als die flüssige Masse aufnehmen kann) und zu hellbraunem Karamell schmelzen.
- Auf einen mit Backtrennpapier belegten Steintisch leeren und auskühlen lassen.
- Im Melangeur oder mit dem Rollholz auf eine Stückgröße von 3–4 mm zerkleinern und anschließend sieben. Der mehlfeine Anteil kann dem nächsten Karamell zugegeben werden.

Buttermasse:

- Vanillezucker und Salz im Eiweiß auflösen.
- Mit einem Kochlöffel mit den anderen Zutaten kurz mischen (nicht schaumig rühren), dabei den Karamell erst zum Schluss zugeben.
- Mit einer Lochtülle auf mit Backtrennpapier belegte Bleche mit reichlich Abstand kleine Plätzchen dressieren und backen.

Butterkekse mit Kokos

Backtemperatur: 170 °C

15 g	Vanillezucker
2,5 g	Salz
150 g	Wasser
750 g	weiche Butter
600 g	Kristallzucker
620 g	Mehl
120 g	Weizenpuder
250 g	Kokosflocken

- Vanillezucker und Salz im Wasser auflösen und mit einem Kochlöffel mit den anderen Zutaten kurz mischen (nicht schaumig rühren).
- Mit einer Lochtülle auf mit Backtrennpapier belegte Bleche mit reichlich Abstand kleine Plätzchen dressieren und backen.

Linzer Augen

Backtemperatur: 180 °C



Mürbteig 1 (Seite 74)
Marillenkonfitüre
Vanillepuderzucker

- Mürbteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- Mit einem gezackten Ausstecher (∅ 40 mm) Plätzchen ausstechen und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Bei der Hälfte der Plätzchen mit einem glatten Ausstecher (∅ 15 mm) in der Mitte ein Loch ausstechen.
- Backen und auskühlen lassen.
- Unterteile mit Marillenkonfitüre bestreichen, Oberteile auflegen und leicht anzuckern.
- Marillenkonfitüre aufkochen und mit einem Stanitzel das „Auge" im Oberteil auffüllen.



Florentiner

Backtemperatur: 160 °C

600 g	*Kristallzucker*
400 g	*Butter*
300 g	*Obers*
150 g	*Stärkesirup*
600 g	*gehobelte Mandeln*
150 g	*fein gehackte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*

temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre

- Kristallzucker, Butter, Obers und Stärkesirup bis 110 °C kochen.
- Mandeln und Aranzini zugeben und kurz durchrösten.
- Die Masse auf befetteten, bestaubten Backblechen oder besser in Formen backen.
- Auskühlen lassen und mit Kuvertüre entweder mit speziellen Schokoladeformen für Florentiner fertig stellen oder mit Palette und Riffkamm abstreichen.

Rationeller ist folgende Methode, bei der jedoch auf die runde Form verzichtet werden muss:

- Die heiße Masse zwischen zwei Backtrennpapieren in der Teigrollmaschine auf Rollstärke 3 ausrollen und backen.
- Mit einer Schneidewalze in Quadrate (40 x 40 mm) schneiden und auskühlen lassen.
- Mit Milchkuvertüre oder Kuvertüre in der Tunkmaschine bodentunken.
- Oder die Kuvertüre auf Kunststofffolie streichen, Florentiner ohne Abstand auflegen und halb stocken lassen.
- Mit dem Messer nachschneiden und bei einer Temperatur von etwa 18 °C fertig stocken lassen. Wenn die Kuvertüre ausreichend fest geworden ist, zeigt sich nach dem Ablösen von der Folie eine hochglänzende Oberfläche.

Variation: Anstelle von gehobelten Mandeln können auch geröstete grob geriebene (2–3 mm) Hasel- oder Erdnüsse oder Sonnenblumenkerne verwendet werden.

Gefülltes Buttergebäck

Backtemperatur: 180 °C

Mürbteig I (Seite 74)

Konfektnougat (siehe Nougatmischung für Haselnussrosetten, Seite 234) oder Canache (siehe Polos, Seite 192)

temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre

- Mürbteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- Kekse ausstechen, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und backen.
- Mit Konfektnougat oder Canache füllen und mit Milchkuvertüre bzw. Kuvertüre überziehen.

Vanillekipferln

Backtemperatur: 180 °C

30 g	*Vanillezucker*
2 g	*Salz*
100 g	*Vollei*
560 g	*Butter*
200 g	*Puderzucker*
700 g	*Mehl*
400 g	*geriebene Walnüsse (oder Mandeln oder Haselnüsse)*

Vanillepuderzucker

- Vanillezucker und Salz im Vollei auflösen und mit Butter und Puderzucker mischen.
- Mehl und Nüsse zugeben, fertig mischen und im Kühlbereich anziehen lassen.
- Zu Stangen rollen, Teilchen schneiden, Kipferln formen und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Hell backen und mit Vanillepuderzucker dicht besieben.
- Auskühlen lassen und nochmals anzuckern.

Gleichmäßigere Stückgrößen erreicht man, indem man den Teig mit einer Teigrollmaschine auf Rollstärke 15 ausrollt und mit der Konfektzither in Stücke (22 x 22 mm) schneidet.

Nussmakronen

Backtemperatur: 160 °C

Makronenmasse:

580 g	*geriebene Walnüsse*
1 000 g	*Puderzucker*
ca. 500 g	*Eiweiß*

Griottesmarzipan:

1 400 g	*Marzipanrohmasse*
450 g	*Griotteslikör*

- Die Makronenmasse herstellen, siehe Seite 69.
- Mit einer Lochtülle kleine Biskotten (Löffelbiskuits) auf mit Backtrennpapier belegte Bleche dressieren und backen.
- Für das Griottesmarzipan die Marzipanrohmasse nach und nach mit Likör mischen und glatt rühren.
- Griottesmarzipan mit der gleichen Tülle auf die Hälfte der Makronen (ohne diese vom Papier zu lösen und umzudrehen) entsprechend der Form dressieren und mit den restlichen Makronen abdecken.

Kokosbusserln (Kokosmakronen)

Backtemperatur: 160 °C

Kokosmakronenmasse (siehe Kokoskuppeln, Seite 131.)

- Die Kokosmakronenmasse herstellen.
- Mit einer kleinen Lochtülle Busserln auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren.
- Bei offenem Zug backen.



Nussherzen

Backtemperatur: 180 °C

Mürbteig 1 (Seite 74)

Nussfülle:

- *300 g Kristallzucker*
- *300 g Wasser*
- *150 g Stärkesirup*
- *150 g Invertzucker*
- *20 g Vanillezucker*
- *900 g geriebene Walnüsse*
- *40 g Rum*

passierte Himbeerkonfitüre

Fondant mit Rum aromatisieren

halbe Pistazien

- Mürbteig auf Rollstärke 3 ausrollen.
- Herzen für ein Blech in der Größe 650 x 530 mm ausstechen und hell backen.

Nussfülle:

- Kristallzucker, Wasser, Stärkesirup, Invertzucker und Vanillezucker aufkochen.
- Walnüsse zugeben und, wenn möglich, melangieren.
- Mit Rum abschmecken.

- Herzen mit Nussfülle doublieren.
- Oberflächen in kochend heiße Himbeerkonfitüre und anschließend in zartrosa gefärbten Fondant tauchen.
- Pistazien auflegen und bei etwa 60 °C abtrocknen lassen.

Pertikus

Backtemperatur: 180 °C

- *480 g Butter*
- *240 g geröstete geriebene, fein gesiebte Haselnüsse*
- *200 g Puderzucker*
- *15 g Vanillezucker*
- *5 g Zimt*
- *1,5 g Salz*
- *100 g Vollei*
- *560 g Mehl*

Vanillepuderzucker

- Butter, Haselnüsse und Puderzucker schaumig rühren.
- Vanillezucker, Zimt und Salz mit Vollei verrühren.
- Nach und nach der Buttermasse zugeben und das Mehl einmelieren.

- Mit einer Sterntülle auf mit Backtrennpapier belegte Bleche Kipferln dressieren.
- Backen und anzuckern.
- Auskühlen lassen und nochmals leicht anzuckern.

Dressierte Linzer Bäckerei

Backtemperatur: 200 °C

- *660 g Butter*
- *250 g Puderzucker*
- *30 g Vanillezucker*
- *2 g Salz*
- *5 g gefriergetr. Zitronenschale*
- *150 g Vollei*
- *900 g Mehl*

passierte Konfitüre

temperierte Kuvertüre

- Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben und das Mehl einmelieren.

- Mit einer Sterntülle verschiedene Formen, wie zB kleine Bögen, StangerIn, Rosetten, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche dressieren und backen.
- Mit Konfitüre doublieren und evtl. teilweise in Kuvertüre tunken oder mit Kuvertüre schleudern.



Mandelovale

Backtemperatur: 160 °C

Buttermandelmasse:	
360 g	*Marzipanrohmasse*
250 g	*Butter*
120 g	*Puderzucker*
15 g	*Vanillezucker*
0,7 g	*Salz*
300 g	*Vollei*
Mandelschaummasse:	
300 g	*Eiweiß*
300 g	*Kristallzucker*
300 g	*fein geriebene weiße Mandeln*
gehobelte Mandeln	
Fondant mit Cointreau (Konzentrat) abschmecken	

- Gehobelte Mandeln durch ein grobes Sieb (Rastergröße 6 mm) drücken.

Buttermandelmasse:

- Marzipanrohmasse mit Butter glatt arbeiten.
- Mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz wenig schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben.

Mandelschaummasse:

- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Geriebene Mandeln einmelieren und mit einer kleinen Lochtülle Ovale auf mit Backtrennpapier belegte Bleche dressieren.
- Mit den gehobelten Mandeln dicht bestreuen und die überschüssigen Mandeln abschütteln.
- Mit der gleichen Tülle die Buttermandelmasse in die Mitte der Ovale dressieren und bei offenem Zug backen.
- Die Buttermandelmasse sofort mit kochend heißer Marillenkonfitüre und anschließend mit zartgelb eingefärbtem Fondant dünn bestreichen.

Mandelmakronenschnitten

Backtemperatur: 180 °C

Mürbteig I (Seite 74)	
Mandelmakronenmasse siehe Mandelarabesken	
ca. 1 000 g	*passierte Himbeer- oder Marillenkonfitüre*
Gummiarabikumlösung siehe Mandelarabesken	

- Mürbteig auf Rollstärke 3 ausrollen und auf ein Backblech (650 x 530 mm) abrollen.
- Stupfen, backen und der Breite nach in 45 mm breite Streifen schneiden.

- Konfitüre aufkochen.
- Die Hälfte der Mürbteigstreifen mit einem Teil der Konfitüre bestreichen und die restlichen Mürbteigstreifen auflegen.
- Mit einem nassen Messer die Streifen nachschneiden und auseinander rücken.

- Die Makronenmasse zubereiten.
- Mit einer Sterntülle je einen Streifen Makronenmasse entlang der beiden Außenkanten dressieren und einige Stunden abtrocknen lassen.
- Bei ca. 250 °C Oberhitze abflämmen.
- Mit Gummiarabikumlösung sofort abstreichen oder mit einer Spritzpistole besprühen und auskühlen lassen.
- Mit einem Konfekttrichter oder einer kleinen Lochtülle den Raum zwischen den beiden Makronenmassestreifen mit kochend heißer Konfitüre einlassen.
- Konfitüre abstocken lassen und in 20 mm breite Schnitten teilen.

Mandelarabesken



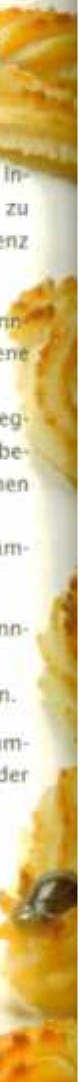
500 g	*Marzipanrohmasse*
100 g	*Puderzucker*
50 g	*Invertzucker*
50 g	*Butter*
ca. 80 g	*Eiweiß*
dick gezogene Ananasstückchen (evtl. selbst herstellen, Seite 248)	
Belegkirschen	
halbe weiße Mandeln oder Pistazien	
Gummiarabikumlösung:	
Gummiarabikum	
Wasser	

- Marzipanrohmasse, Puderzucker, Invertzucker und Butter mit Eiweiß zu fester aber dressierfähiger Konsistenz mischen.

- Mit einer Sterntülle auf mit Backtrennpapier belegte Bleche verschiedene arabeske Formen dressieren.
- Teilweise mit Ananasstückchen, Belegkirschen, Mandeln oder Pistazien belegen und einige Stunden abtrocknen lassen.
- Bei etwa 250 °C Oberhitze abflämmen.

- Gummiarabikum mit Wasser zu dünnflüssiger Konsistenz anrühren.
- Im Wasserbad erhitzen und auflösen.

- Mandelarabesken noch heiß mit Gummiarabikumlösung abstreichen oder mit einer Spritzpistole besprühen.





Mandelgaletten

Backtemperatur: 160 °C

400 g	*Puderzucker*
300 g	*Vollei*
240 g	*Eiweiß*
15 g	*Vanillezucker*
44 g	*Orangenschale*
600 g	*gehobelte Mandeln*

- Puderzucker, Vollei, Eiweiß, Vanillezucker und Orangenschale mischen und die Mandeln einrühren.
- Mit einem Löffel auf befettete, mit wenig Mehl bestaubte Backbleche mit reichlich Abstand kleine Häufchen setzen und mit einer nassen Gabel flach drücken.
- Knusprig ausbacken und evtl. sofort über eine Rundbogenform legen.

Marzipanstangerln

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

Backtemperatur: 150 °C

2 000 g	*Marzipanrohmasse*
600 g	*faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*
100 g	*Invertzucker*

Eiweißglasur (Seite 77)

- Alle Zutaten mischen und zwischen zwei Backtrennpapieren in den Konfektrahmen einrollen.
- Mit Eiweißglasur bestreichen und übertrocknen lassen, bis sich eine zarte Haut bildet, die beim Schneiden noch nicht splittert.
- Mit einer Konfektzither oder einem Messer in Stücke (40 x 15 mm) schneiden.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und backen. Die Masse soll etwas aufgehen und die Glasur leicht cremefarben werden.

Orangenplätzchen



Backtemperatur: 190 °C

Makronenmasse:

500 g	*Marzipanrohmasse*
300 g	*Puderzucker*
40 g	*Invertzucker*
70 g	*faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*
300 g	*Eiweiß*

gehobelte Mandeln

Orangenmarzipanfülle:

500 g	*Marzipanrohmasse*
500 g	*faschierte Aranzini*
80 g	*Cointreau (Konzentrat)*

Läuterzucker nach Bedarf

Makronenmasse:

- Marzipanrohmasse, Puderzucker, Invertzucker und Aranzini nach und nach mit Eiweiß zu weicher Konsistenz mischen.
- Mit einer Lochtülle auf befettete, bestaubte Backbleche mit reichlich Abstand Plätzchen dressieren, mit Mandeln dicht bestreuen und backen.
- Für die Orangenmarzipanfülle alle Zutaten mit Läuterzucker zu dressierfähiger Konsistenz mischen.
- Die Hälfte der Makronen umdrehen, mit einer Lochtülle die Marzipanfülle aufdressieren und die Oberteile auflegen.



Mandel- oder Pignolienkipferln

Backtemperatur: 170 °C

Mandelmakronenmasse:	
600 g	Marzipanrohmasse
270 g	Puderzucker
10 g	Vanillezucker
ca. 140 g	Eiweiß

gehobelte Mandeln oder Pignolienkerne

Gummiarabikumlösung (siehe Mandelarabesken, Seite 188)

- Marzipanrohmasse, Puderzucker und Vanillezucker nach und nach mit Eiweiß glatt und schaumig rühren.

- Mit einer Lochtülle auf befettete, bestaubte Backbleche Kipferln dressieren.
- Mit Mandeln oder Pignolienkernen bestreuen und backen.
- Noch heiß mit Gummiarabikumlösung abglänzen und mit einer Spachtel vom Backblech lösen.

Nuss-Schokolade-Schnitten

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

700 g	geriebene Walnüsse
350 g	flüssige Milchkuvertüre (32 °C)
220 g	flüssige Kuvertüre (32 °C)
170 g	Puderzucker
150 g	Rum
160 g	weiche Butter

Eiweißglasur (Seite 77)

- Alle Zutaten mischen und zwischen zwei Backtrennpapieren in den Konfektrahmen einrollen.
- Im Kühlbereich abstocken lassen und das Papier entfernen.
- Aus dem Rahmen schneiden und eine Seite (Boden) mit Puderzucker besieben.
- Oberseite dünn mit Eiweißglasur bestreichen und übertrocknen lassen, bis sich eine zarte Haut bildet, die beim Schneiden noch nicht splittert.
- Mit einer Konfektzither oder einem Messer in Stücke (40 x 15 mm) schneiden.
- Auf eine leicht angezuckerte Unterlage mit leichtem Abstand wegsetzen und einige Stunden übertrocknen lassen. Die Nuss-Schokolade-Schnitten werden nicht gebacken.

Die Masse kann, in Konfektrahmen eingerollt und gestapelt, im Kühlbereich einige Zeit aufbewahrt und nach und nach fertig gestellt werden.



Mandelschaumbusserln mit Vanille- und Schokoladecreme

Kleingebäck mit zwei verschiedenen Füllungen: Vanillebuttercreme und Canache. Sie passen wegen der zarten Gebäckstruktur und der Buttercremefüllung nicht in eine Teegebäckmischung, sondern sollten gemischt, auf entsprechende Unterlagen aufgelegt und in Dehnfolie oder wetterfestes Cellophan eingeschlagen, möglichst frisch aus dem Kühlbereich angeboten werden.

Backtemperatur: 160 °C
Backzeit: 15 Minuten

Canache:	
250 g	Obers
25 g	Invertzucker
250 g	flüssige Kuvertüre
Mandelmasse:	
360 g	Eiweiß
200 g	Kristallzucker
70 g	Weizenpuder
440 g	fein geriebene weiße Mandeln
340 g	Puderzucker
gehobelte Mandeln	
Vanillebuttercreme:	
200 g	Milch
40 g	Kristallzucker
5 g	Vanillezucker
20 g	Eigelb
17 g	Vanillecremepulver
250 g	Butter

- Gehobelte Mandeln durch ein grobes Sieb (Rastergröße 6 mm) drücken.

Canache:
- Obers und Invertzucker aufkochen.
- Kuvertüre zugeben, mixen und in ein Randblech ca. 10 mm hoch eingießen.
- Bei etwa 18 °C bis zur Dressierfähigkeit abstocken lassen, dabei nicht umrühren oder mischen, sonst verliert die Canache ihren Schmelz.

Mandelmasse:
- Eiweiß mit Kristallzucker und Weizenpuder zu Schnee schlagen.



- Geriebene Mandeln mit Puderzucker mischen und einmelieren.

- Mit einer Lochtülle auf mit Backtrennpapier belegte Bleche Plätzchen dressieren.
- Mit den gehobelten Mandeln bestreuen, backen und auskühlen lassen.

Vanillebuttercreme:

- Ein Viertel der Milchmenge mit Cremepulver und Eigelb glatt rühren.
- Die restliche Milch mit Kristallzucker und Vanillezucker aufkochen.
- Cremepulvermischung zugeben und gut durchkochen lassen.
- In der Rührmaschine kalt rühren.
- Butter in Stücken zugeben und schaumig rühren.

- Die Hälfte der Krapferln umdrehen und mit einer Lochtülle je zur Hälfte Vanillebuttercreme bzw. Canache aufdressieren.
- Die restlichen Krapferln aufsetzen und im Kühlbereich abstocken lassen.
- Verpacken und über Nacht kühl stellen, bevor sie in den Verkauf kommen.

Mandelschaumbusserln können im Kühlbereich einige Tage auf Vorrat aufbewahrt werden.

Haselnussplätzchen

Backtemperatur: 200 °C

Haselnussschaummasse:



600 g	*Eiweiß*
500 g	*Kristallzucker*
100 g	*Weizenpuder*
15 g	*Vanillezucker*
500 g	*geröstete fein geriebene Haselnüsse*

geröstete grob gehackte (3–4 mm) Haselnüsse

temperierte Milchkuvertüre

- Eiweiß mit Kristallzucker, Weizenpuder und Vanillezucker zu Schnee schlagen.
- Geriebene Haselnüsse einmelieren.

- Mit einer ovalen Schablone (ca. 35 x 25 mm) auf mit Backtrennpapier belegte Bleche streichen.
- Mit den grob gehackten Haselnüssen dicht bestreuen und knusprig backen.
- Über Nacht im Wärmeschrank bei 40 °C trocknen lassen.
- Mit Milchkuvertüre in der Tunkmaschine dünn überziehen (stark abblasen!).

Haselnuss-Nougat-Plätzchen

Haselnussplätzchen

Nougatmischung:

Haselnussnougat (NNHX, Seite 250) und flüssige Milchkuvertüre im Verhältnis 2 : 1

temperierte Milchkuvertüre

- Bei der Herstellung der Haselnussplätzchen nur die Hälfte mit grob gehackten Haselnüssen bestreuen.

- Haselnussnougat mit Milchkuvertüre mischen und auf etwa 28 °C temperieren.

- Plätzchen mit Nougatmischung doublieren, dabei die bestreuten Plätzchen als Oberteile verwenden.
- Abstocken lassen und mit Milchkuvertüre in der Tunkmaschine dünn überziehen (stark abblasen!).



Zimtsterne mit Aranzini oder Schokolade

Backtemperatur: 160 °C

Zimtsternmasse:	
900 g	*Puderzucker*
30 g	*Vanillezucker*
4 g	*Zimt*
2 g	*Salz*
600 g	*fein geriebene Mandeln*
600 g	*fein geriebene Haselnüsse*
500 g	*Invertzucker*
600 g	*Marzipanrohmasse*
ca. 130 g	*Eiweiß*
100 g	*faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)*
35 g	*Kakao*
100 g	*flüssige Kakaomasse*
50 g	*Eiweiß*
geriebene Mandeln	
Eiweißglasur (Seite 77)	

- Puderzucker, Vanillezucker, Zimt, Salz, Mandeln und Nüsse trocken mischen.
- Invertzucker, Marzipanrohmasse und nach und nach das Eiweiß zugeben.
- Masse teilen.
- Eine Hälfte mit Aranzini, die zweite Hälfte mit Kakao, Kakaomasse und Eiweiß mischen.
- Wenn möglich, beide Massen melangieren.

- Jede Masse auf geriebenen Mandeln zwischen zwei Konfektleisten 10 mm dick ausrollen.
- Mit Eiweißglasur bestreichen.
- Mit einem nassen Zimtsternausstecher ausstechen und auf mit geriebenen Mandeln bestreute Backtrennpapiere wegsetzen.
- Backen, dabei soll die Masse etwas aufgehen und die Glasur leicht cremefarben werden.

Die Massereste vom Ausstechen mit einigen geriebenen Mandeln und Haselnüssen (Ausgleich für den zusätzlichen Zucker der Eiweißglasur) in die nächste Ausrollmenge einarbeiten.

Polos

Backtemperatur: 160 °C

Canache:	
270 g	*Obers*
24 g	*Invertzucker*
24 g	*Stärkesirup*
900 g	*flüssige Milchkuvertüre*
200 g	*Amaretto*
Polomasse:	
370 g	*Butter*
200 g	*Puderzucker*
10 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
150 g	*Vollei*
300 g	*Mehl*
temperierte Milchkuvertüre	

Canache:

- Obers, Invertzucker und Stärkesirup aufkochen.
- Milchkuvertüre und Likör zugeben, mixen und ca. 10 mm hoch auf ein Randblech gießen.
- Bei 18–20 °C bis zur Dressierfähigkeit abstocken lassen, dabei nicht umrühren oder mischen, sonst verliert die Canache ihren Schmelz.

Polomasse:

- Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Vollei nach und nach zugeben und das Mehl einmelieren.

- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche Plätzchen dressieren, bei offenem Zug hell backen und auskühlen lassen.
- Canache mit einer Lochtülle auf die Hälfte der Plätzchen (ohne sie umzudrehen) dressieren.
- Die restlichen Plätzchen aufsetzen und mit Milchkuvertüre schleudern.

Tuilles

Backtemperatur: 160 °C

600 g	*geröstete grob gehackte Haselnüsse*
600 g	*Puderzucker*
200 g	*Mehl*
25 g	*Vanillezucker*
10 g	*gefriergetr. Zitronenschale*
1,5 g	*Salz*
300 g	*Vollei*
180 g	*Eiweiß*
100 g	*heiße Butter*

- Haselnüsse, Puderzucker, Mehl, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz trocken mischen.
- Vollei mit Eiweiß verrühren, zugeben und die Butter einrühren.

- Mit einer Lochtülle auf befettete, mit wenig Mehl bestaubte Backbleche mit reichlich Abstand Plätzchen dressieren und mit einer nassen Gabel flach drücken.
- Knusprig ausbacken.



Schokoladekipferln

Backtemperatur: 150 °C

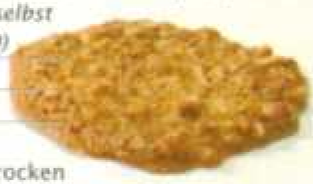
300 g	*flüssige Kuvertüre (30 °C)*
300 g	*feste, formbare Butter*
420 g	*Puderzucker*
420 g	*fein geriebene Mandeln*
temperierte Kuvertüre	

- Alle Zutaten kurz mischen und im Kühlbereich anziehen lassen.
- Aufarbeiten siehe Vanillekipferln, Seite 186.
- Ohne Farbe nehmen zu lassen, backen, dabei die Backrohrtüre einen Spalt offen lassen. Die Kipferln sollen etwas aufgehen, jedoch nicht breit laufen.
- Auskühlen lassen und mit Kuvertüre dünn überziehen.

Orangengaletten

Backtemperatur: 160 °C

720 g	*geröstete, grob geriebene (3–4 mm) Haselnüsse*
480 g	*Puderzucker*
160 g	*faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, siehe Seite 250)*
60 g	*Orangenschale*
400 g	*Eiweiß*



- Haselnüsse und Puderzucker trocken mischen.
- Aranzini, Orangenschale und Eiweiß zugeben und kurz mischen.
- Etwa 60 Minuten stehen lassen, damit sich der Zucker auflöst.
- Mit einer Lochtülle auf befettete, mit wenig Mehl bestaubte Backbleche mit reichlich Abstand Plätzchen dressieren und mit einer nassen Gabel flach drücken.
- Knusprig ausbacken.



Gesalzenes

Ein knuspriges Schinkenkipferl, ein herzhaftes Zwiebeltäschchen oder eine saftige Quiche lässt das Herz so manchen Gastes höher schlagen. Daher sollte Käsegebäck aus Mürbteig, Salzteig oder Butterteig im Konditoreiangebot nicht fehlen. Die Bezeichnung Käsegebäck ist dabei eher locker zu sehen, weil durchaus nicht immer Käse zur Herstellung verwendet wird.

Ganz gleich ob zum Cocktail, für Buffets oder einfach zu einem Glas Wein oder Bier geknabbert – pikantes Gebäck findet immer dankbare Abnehmer. Frischkäsecroissants, verschiedene Strudel aus knusprig lockerem Topfenteig, eine frisch gebackene, noch warme Quiche, vielleicht mit knackigem Blattsalat serviert, sind kleine Speisen, die dazu beitragen können, das Mittagsloch in der Konditorei etwas zu verkleinern. Ein täglich wechselndes Suppenangebot und eine süße Nachspeise können sie zu einem Drei-Gänge-Menü ergänzen.

Käsemürbkekse und Käsetaler lassen sich einige Tage im Voraus herstellen. Salzteig- oder Rahmteiggebäck, Blätterteigkäsegebäck und gefülltes Blätterteiggebäck sollten täglich frisch gebacken werden.

Gefüllte Käsegebäcksorten aus Blätterteig, Frischkäsecroissants, Topfenteigstrudel und Quiche schmecken am besten, wenn sie noch warm angeboten werden. Sie können auch als Tiefkühlvorrat ➡ hergestellt und bei Bedarf gebacken werden.

Käsemürbgebäck

Backtemperatur: 200 °C

Käseteig:	
150 g	*Sauerrahm*
40 g	*Eigelb*
6 g	*Salz*
3 g	*Paprika*
250 g	*geriebener Bergkäse*
250 g	*geriebener Emmentaler*
500 g	*Butter*
500 g	*Mehl*
10 g	*Backpulver*

Käsemischungen für Käsestangerln:	
a) 300 g	*geriebener Emmentaler*
50 g	*geriebener Parmesan*
	Kümmel
b) 300 g	*geriebener Emmentaler*
50 g	*geriebener Parmesan*
10 g	*Paprika*
c) 300 g	*geriebener Emmentaler*
50 g	*geriebener Parmesan*
10 g	*Knoblauchpulver*

Käseteig:

- Sauerrahm, Eigelb, Salz und Paprika verrühren.
- Käse zugeben.
- Mit Butter und mit Backpulver versiebtem Mehl kurz mischen und im Kühlbereich anziehen lassen.

Käsekekse:

- Käseteig auf Rollstärke 5 ausrollen.
- Mit verschiedenen Keksformen ausstechen, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und mit Vollei bestreichen.
- Mit geriebenem Käse, Kümmel, Mohn, gehackten Pistazien, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, gerösteten grob gehackten Haselnüssen usw. bestreuen oder mit halben Mandeln oder Scheiben von gefüllten Oliven belegen.
- Leicht salzen und backen.



Käsestangerln:

- Käseteig auf Rollstärke 3 und 600 mm breit ausrollen.
- Der Breite nach in drei Teile schneiden und auf Backbleche abrollen.
- Kurz tiefkühlen.
- Mit Vollei bestreichen, mit je einer Käsemischung dicht bestreuen und leicht salzen.
- Jedes Teil in 12 mm breite Streifen schneiden und diese mit je 10 mm Abstand auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Backen und sofort in 150 mm lange Stücke schneiden.

Käsetaler

Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 20 Minuten

Käsemürbteig:

60 g	*Milch*
60 g	*Vollei*
10 g	*Salz*
4 g	*Paprika*
200 g	*grob geriebener Bergtilsiter*
200 g	*grob geriebener Emmentaler*
100 g	*grob geriebener Parmesan*
280 g	*feste, formbare Butter*
350 g	*Mehl*

- Milch, Vollei, Salz und Paprika verrühren.
- Käse, Butter und Mehl zugeben und kurz mischen.
- Zu Stangen (∅ 50 mm) rollen und tiefkühlen.
- Mit einer Aufschnittmaschine in 4 mm dünne Scheiben schneiden, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und backen.

Der grob geriebene Käse verleiht den Talern die Oberflächenstruktur.

Rahmteiggebäck

Backtemperatur: 230 °C

500 g	*Sauerrahm*
10 g	*Salz*
450 g	*feste, formbare Butter*
600 g	*Mehl*

- Sauerrahm und Salz verrühren und mit Butter und Mehl mischen.
- Im Kühlbereich anziehen lassen und mit zwei doppelten Touren (siehe Topfenteig, Seite 74) fertig stellen.
- Nach angemessener Rastzeit im Kühlbereich auf Rollstärke 2 ausrollen.
- Mit verschiedenen Keksformen ausstechen, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und mit Vollei bestreichen.
- Mit geriebenem Käse, Kümmel, Mohn, Sesam, Leinsamen usw. bestreuen.
- Leicht salzen und backen.

Blätterteigkäsegebäck

Backtemperatur: 200 °C

Blätterteig (Seite 70)

- Blätterteig auf Rollstärke 1,5 ausrollen und auf Backbleche abrollen.
- Mit Vollei bestreichen, mit geriebenem Käse, Kümmel, Mohn, Sesam, Leinsamen, gehobelten Mandeln, gerösteten grob gehackten Haselnüssen usw. bestreuen.
- Leicht salzen und mit dem Teigrad in Quadrate, Rechtecke, Rhomboide etc. schneiden.
- Backen.

Salzteiggebäck

Backtemperatur: 200 °C

20 g	*Germ (Hefe)*
250 g	*Wasser (4 °C)*
400 g	*Butter*
1 000 g	*Mehl*
16 g	*Salz*

- Germ im Wasser auflösen und mit Butter, Mehl und Salz mischen.
- Teig 10 mm dick ausrollen, abdecken und im Kühlbereich anziehen lassen.
- Je nach Anzahl der Sorten so dünn als möglich (fast wie Strudelteig) ausrollen.
- Auf befettete (dadurch klebt der Teig auf den Blechen und lässt sich leichter schneiden) Backbleche abrollen.
- Stupfen, mit Vollei bestreichen und mit Mohn, gehobelten Mandeln, geriebenem Käse, Kümmel, Leinsamen usw. dicht bestreuen.
- Leicht salzen und mit dem Teigrad in Quadrate, Rechtecke, Rhomboide etc. schneiden.
- Backen, dabei beachten, dass der Teig gut durchgeröstet wird und eine gleichmäßig hellbraune Farbe bekommt.



Champignonschnitten

Backtemperatur: 190 °C

Blätterteig (Seite 70)

Champignonragout:

500 g	*Champignons*
30 g	*Zitronensaft*
70 g	*fein geschnittene Zwiebel*
60 g	*Butter*
gehackte Petersilie	
200 g	*Sauerrahm*
20 g	*Mehl*
8 g	*Salz*

gehackte Kürbiskerne

Champignonragout:

- Champignons waschen, blättrig schneiden und mit Zitronensaft mischen.
- Zwiebel in Butter glasig anrösten, Champignons und Petersilie zugeben und sehr heiß (um Saftbildung zu vermeiden, nicht zudecken) kurz überdünsten.
- Sauerrahm, Mehl und Salz verrühren, das Ragout damit binden und auskühlen lassen.

- Blätterteig auf Rollstärke 1,5 ausrollen und in 120 mm breite Streifen schneiden.
- Je eine Längsseite mit Wasser oder Vollei bestreichen und Champignonragout in die Mitte dressieren.
- Die unbestrichene Seite gegen die Mitte legen, die befeuchtete Seite etwa 20 mm überlappend darüber legen und mit dem Schluss nach unten auf Backbleche wegsetzen.
- Evtl. im Tiefkühlbereich kurz anziehen lassen.
- Oberseiten der Breite nach mit einem Tapetenmesser in Abständen von 10 mm einschneiden.
- Mit Vollei bestreichen und locker mit Kürbiskernen bestreuen.
- Leicht salzen und backen.
- In etwa 30 mm breite Schnitten teilen.

Schinkenkipferln

Backtemperatur: 200 °C

Blätterteig (Seite 70)
Teiggewicht pro Stück 12 g

Schinkenfarce:

halbe Semmel	
500 g	*Schinken*
60 g	*Zwiebel*
50 g	*Obers*
40 g	*Eigelb*
Salz, Pfeffer, Paprika	
Füllmenge pro Stück 8 g	

Schinkenfarce:

- Semmel in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.
- Schinken, Zwiebel und zum Schluss die Semmel faschieren.
- Mit Obers und Eigelb mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

- Blätterteig auf Rollstärke 1,5 ausrollen.
- In Dreiecke (90 x 90 mm) schneiden, Schinkenfarce aufdressieren, zu Kipferln formen und auf Backbleche wegsetzen.
- Mit Vollei bestreichen und in die Mitte etwas Kümmel streuen.
- Leicht salzen und backen.

Zwiebeltäschchen

Backtemperatur: 200 °C

Blätterteig (Seite 70)

Zwiebelfüllung:

Zwiebel
Öl
Salz

Zwiebelfüllung:

- Zwiebel fein schneiden und in Öl hellgelb rösten.
- Fett abseihen, Zwiebel salzen und auskühlen lassen.

- Blätterteig auf Rollstärke 1,5 ausrollen.
- Mit einem gezackten Ausstecher (∅ 60 mm) Scheiben ausstechen.
- Mit Wasser oder Vollei bestreichen, Zwiebelfüllung darauf geben, zusammenklappen, Ränder leicht andrücken und auf Backbleche wegsetzen.
- Mit Vollei bestreichen, leicht salzen und backen.



Sardellenringerln in Blätterteig

Backtemperatur: 200 °C

Blätterteig (Seite 70)

halbe Sardellenringerln

- Blätterteig auf Rollstärke 1,5 ausrollen.
- Auf einer Teighälfte mit einem gezackten Ausstecher (∅ 40 mm) Ringe markieren.
- Mit Vollei bestreichen und je ein halbes Sardellenringerl in die Mitte legen.
- Die zweite Teighälfte darüber abrollen und mit der stumpfen Seite eines kleineren Ausstechers den Teig über der Fülle andrücken, sodass die Luft entweichen kann.
- Mit dem größeren Ausstecher ausstechen und auf Backbleche wegsetzen.
- Mit Vollei bestreichen und backen.

Käseröllchen

Backtemperatur: 200 °C

Blätterteig (Seite 70)

Füllungen:

Frischkäse mit Lauch

Gorgonzolabutter

Sardellenbutter

Liptauer

gekochtes, geriebenes Eigelb

geschnittener Schnittlauch

geriebener Käse

- Blätterteig auf Rollstärke 1,5 ausrollen.
- In 15 mm breite Streifen schneiden, auf kleine Röllchenformen aufrollen und auf Backbleche wegsetzen.
- Mit Vollei bestreichen, mit geriebenem Käse, Kümmel und Salz bestreuen.
- Backen und auskühlen lassen.
- Beliebig füllen und die Enden in geriebenes Eigelb, gemischt mit Schnittlauch, oder geriebenen Käse eintauchen.

Frischkäsecroissants

Backtemperatur: 200 °C

Topfenteig (Seite 74)

Teiggewicht pro Stück ca. 40 g

Frischkäsefüllung:

1 000 g Frischkäse, Doppelrahmstufe (70 % F. i. T.)

50 g fein geschnittene Jungzwiebel

wenig Salz

Füllmenge pro Stück 25 g

grob gehackte Sonnenblumenkerne

- Topfenteig auf Rollstärke 2,2 ausrollen.
- In Dreiecke (200 x 120 mm) schneiden und die Schmalseiten in der Mitte etwa 30 mm tief einschneiden.
- Frischkäsefüllung auf die Schmalseiten dressieren, aufrollen und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.
- Mit Vollei bestreichen, mit Sonnenblumenkernen bestreuen und backen.



Topfenteigstrudel mit verschiedenen Frisch- und Hüttenkäsekombinationen

2 Strudel à 500 mm
Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 25 Minuten

Topfenteig (Seite 74)
Teiggewicht pro Strudel ca. 250 g
Füllmenge pro Strudel 270 g

Lauchfüllung:

350 g gewaschener, dünn geschnittener Lauch
120 g Obers
150 g in kleine Würfel geschnittener Schinken
60 g geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer

Kümmel und Salz zum Bestreuen

Grammelfüllung:

50 g Öl
62 g fein geschnittene Zwiebel
5 g fein gehackter Knoblauch
250 g klein geschnittene, frisch geröstete Grammeln (Grieben)
Salz
160 g Hüttenkäse
80 g Frischkäse, Doppelrahmstufe (70 % F. i. T.)

Leinsamen und Salz zum Bestreuen

Thunfischfüllung:

260 g abgetropfter, zerkleinerter Thunfisch
100 g in kleine Würfel geschnittene süßsaure Gurkerln
64 g fein geschnittene Jungzwiebel
25 g Senf
130 g Hüttenkäse
Salz, Pfeffer

Sesam und Salz zum Bestreuen

Lachsfüllung:

230 g klein geschnittener Lachs
300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe (70 % F. i. T.)
70 g fein geschnittene Jungzwiebel
fein gehackte Dille
Salz

Salz zum Bestreuen

Schinkenfüllung:

26 g Butter
32 g fein gehackte Jungzwiebel
220 g in kleine Würfel geschnittener Schinken
280 g Hüttenkäse
40 g Vollei
Salz, Pfeffer

grob gehackte Kürbiskerne und Salz zum Bestreuen

- Zwei Fünftel der Teigmenge auf Rollstärke 2,2 ausrollen (Breite 500 mm).
- Der Breite nach 75 mm breite Streifen markieren.
- Mit Wasser befeuchten und die gewählten Füllungen aufdressieren.
- Den restlichen Teig 500 mm breit ausrollen und über den Füllungen locker abrollen.
- Zwischen den Füllungen die Teige zusammendrücken und durchschneiden.
- Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und kurz tiefkühlen.
- Oberseiten der Breite nach mit einem Tapetenmesser mit je 10 mm Abstand einschneiden.
- Mit Vollei bestreichen und mit vorgesehenem Streumaterial locker bestreuen.
- Leicht salzen und backen.
- Für das Käsegebäcksortiment in etwa 30 mm breite Stücke, als Portion im Speisenangebot entsprechend größer schneiden.

Quiche (pikante Torte) mit Zwiebel und Speck

5 Stück à ∅ 180 mm, Höhe 40 mm
pro Torte 4–6 Portionen
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 45 Minuten

Geriebener Teig:

550 g Mehl
300 g Butter
150 g Wasser
13 g Backmalz
11 g Salz

Zwiebel-Speck-Mischung:

1 000 g Zwiebel
600 g Frühstücksspeck
Füllmenge pro Torte 200 g

400 g geriebener Emmentaler

Royale:

1 400 g Obers
350 g Vollei
280 g Eigelb
25 g Salz
1 g Pfeffer



Geriebener Teig:

- Mehl und Butter krümelig verreiben.
- Wasser, Backmalz und Salz verrühren, zugeben und kurz mischen.
- Nach kurzer Rastzeit auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- Mit einem Tortenring (∅ 260 mm) ausstechen und die Tortenringe (∅ 180 mm) damit auslegen.
- Exakt andrücken, den oberen Rand abgleichen und in den Kühlbereich (oder auf Vorrat in den Tiefkühlbereich) stellen.

Zwiebel-Speck-Mischung:

- Zwiebel klein schneiden, in gesalzenem Wasser kurz blanchieren, abseihen und abtropfen lassen.
- Speck in Streifen schneiden, kurz anrösten, Fett abseihen und mit der Zwiebel mischen.

- In die Tortenringe füllen, je 80 g Käse darüber verteilen und leicht pressen.

- Für die Royale alle Zutaten verrühren.
- Tortenringe damit auffüllen und backen.
- Für die Backprobe mit einem kleinen Messer die Tortenmitte anstechen, dabei soll keine flüssige Royale mehr hochkommen.

Quiche mit Brokkoli und Truthahnschinken

5 Stück à ∅ 180 mm, Höhe 40 mm
pro Torte 4–6 Portionen
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 45 Minuten

geriebener Teig und Royale siehe Quiche mit Zwiebel und Speck

2 000 g	*Brokkoli*
250 g	*in schmale Streifen geschnittener Truthahnschinken*
300 g	*klein geschnittene Zwiebel*
50 g	*Olivenöl*
8 g	*Knoblauch*

- Brokkoli in Salzwasser blanchieren, abseihen und auskühlen lassen.
- Truthahnschinken und Zwiebel im Olivenöl kurz sautieren.
- Knoblauch durch die Presse drücken, zugeben und auskühlen lassen.

- In die Tortenringe füllen, je 350 g Brokkoli darüber geben und leicht pressen.
- Mit Royale auffüllen und backen.

Quiche mit Spinat und Schafkäse

5 Stück à ∅ 180 mm, Höhe 40 mm
pro Torte 4–6 Portionen
Backtemperatur: 170 °C
Backzeit: 45 Minuten

geriebener Teig und Royale siehe Quiche mit Zwiebel und Speck

2 000 g	*geputzter, gewaschener, abgetropfter Spinat*
400 g	*klein geschnittene Zwiebel*
250 g	*Obers*
500 g	*in Würfel geschnittener Schafkäse*

- Spinat mit Zwiebel und Obers in einem flachem Kochgeschirr kurz sautieren (es soll sich fast kein Saft bilden) und auskühlen lassen.

- In die Tortenringe füllen und leicht pressen.
- Je 100 g Schafkäsewürfel darüber streuen.
- Mit Royale auffüllen und backen.



Eis und Eisspezialitäten

Zerkleinertes Eis, mit Fruchtsäften versetzt, erfreut sich schon seit langer Zeit größter Beliebtheit. Angeblich hat schon Alexander der Große – der griechische Heerführer – auf seinen Feldzügen nach Indien Eis und Schnee mitführen lassen. Mit Früchten und Wein vermischt, sollte es seine Soldaten bei Laune halten. Aus Persien stammt das Wort „Sharbate", das sich über das arabische „Scherbett" zu dem uns bekannten Sorbet gewandelt hat. Das persische Wort bezeichnete aber noch zerkleinerte Fruchtstücke und Saft, gemischt mit gestoßenem Eis. Unter einem Sorbet verstehen wir heute dagegen ein leichtes Fruchteis mit hohem Fruchtanteil und weniger Süße. Der berüchtigte römische Kaiser Nero ließ sich Eis aus den Alpen bringen, das seine Köche dann mit Früchten, Honig und Rosenwasser unter Beimischung von Baumharz zu einem süßen Gericht verarbeiteten.

In der Mitte des 17. Jahrhunderts wurde in Neapel von einem findigen Zuckerbäcker ein schon dem heute bekannten ähnliches Fruchteis erzeugt. Eine Mischung aus zerkleinertem Eis und Salz lieferte die dazu nötigen tiefen Temperaturen bis –28 °C. Ein Gefäß wurde in diese Mischung gesetzt und vor allem aus Fruchtsäften wurde unter Rühren und Abschaben der gefrorenen Masse vom Gefäßrand Gefrorenes hergestellt. Der Vorläufer der heute üblichen Eiserzeugung war geboren. Die Salzeismethode wurde, verfeinert durch die Technik mit elektrisch betriebenen Eisbirnen, von einigen wenigen Betrieben bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts verwendet.

Der erste Eissalon entstand etwa 1660 in Paris. Es dauerte nicht lange, bis auch in Wien manche Zuckerbäcker mit fantasiereichen Eissorten aus vielerlei Früchten, Tee, Maroni, Karamell, Zimt usw. das neue Modeprodukt herstellten, das mit großer Begeisterung aufgenommen wurde. Noch bis in das vorige Jahrhundert hatte man in Herrenhäusern besonders isolierte Keller. In ihnen wurden Eisblöcke eingelagert, die im Winter aus dem Eis zugefrorener Teiche geschnitten worden waren, um sie dann im Sommer zur Herstellung von Speiseeis und herrlich kühlen Desserts verwenden zu können.

Später, bis zum Beginn der heute üblichen Kühl- und Gefriertechniken, wurde industriell hergestelltes Blockeis sowohl zur Erzeugung von Speiseeis als auch im gesamten Kühlbereich – auch für den Haushalt – verwendet.

Längst ist die Eissaison nicht mehr auf die wärmere Jahreszeit allein beschränkt. Vor allem in der Gastronomie hat das ganze Jahr über angebotenes Gefrorenes Tradition, wenngleich es auch meist in Form von Parfaits – dem so genannten Wintereis – oder als Sorbet serviert wird. Auch von der Industrie werden ganzjährig die verschiedensten Eis- und Eiscremeprodukte hergestellt. Trotzdem bleibt für den wahren Genießer die Zeit, in der Gefrorenes frisch aus der Maschine und in seiner schönsten Konsistenz



angeboten wird, die Hauptsaison. In diesen Monaten kann Gefrorenes in einer Menge verkauft werden, die ständiges Nachproduzieren erlaubt. In erster Linie betrifft das naturgemäß die Eissalons. Der Konditor benötigt – von Ausnahmen abgesehen – meist keine so großen Mengen und wird mit der Gefrorenenherstellung am Morgen sein Auslangen finden. Um so wichtiger sind beste Qualität der Zutaten und ein immer aktuelles Fachwissen zur Herstellung von erstklassigem Konditoreis. Wem ausreichende technische und räumliche Möglichkeiten zur Verfügung stehen, der kann aus Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Marillen und anderen Früchten – in der Erntezeit gekauft – Fruchtmark zur Tiefkühlbevorratung selbst herstellen. Für ein besseres Aroma wird es mit 10 % Zucker gemischt. Wie in allen anderen Bereichen ist auch hier die beste Qualität der Zutaten unerlässlich. Darüber hinaus bietet die Zulieferindustrie eine Fülle von Halbfertigprodukten wie Nougat, tiefgekühltes Fruchtmark, verschiedene Eispasten, Eisbindemittel, Eisgebäcke und anderes mehr an. Frucht- und sonstige Saucen, Kompotte oder Beilagen jeglicher Art können, selbst gemacht wie das Geforene, Spezialitäten eines Hauses sein. Parfaits in ihrer etwas üppigeren Zusammensetzung erscheinen wärmer und können das Angebot abrunden. Ebenso wie Eistorten oder das leider zu Unrecht schon fast vergessene gebackene Eis – die Omelette surprise – attraktiv und geschmacklich originell bereichernd ist.



Gefrorenes

Einzelne Milcheissorten werden aus einer in größerer Menge hergestellten Eisgrundmasse zubereitet. Eissorten, die durch den Vanillegeschmack aufgewertet werden, haben als Basis eine Vanilleeisgrundmasse. Andere, bei denen der Vanillegeschmack im Hintergrund unpassend wäre, werden aus einer neutralen Eisgrundmasse hergestellt. Grundsätzlich müssen alle Milcheisgrundmassen (Milcheissorten) pasteurisiert werden. Zusätzliches Emulgieren gibt der gefrorenen Masse eine bessere Konsistenz. Um beim Pasteurisieren von Fruchteismassen den frischen Fruchtgeschmack zu erhalten, werden sie nicht so hoch erhitzt wie Milcheismassen, dafür aber länger.

Fruchteismassen, die ohne Frischmilch oder Eier nur aus bakteriologisch einwandfreien, frischen Zutaten hergestellt werden, sind durch die enthaltene Fruchtsäure gegen die Keimbildung besser geschützt.
Die Begriffsbestimmungen und entsprechenden Vorschriften, die für die Eiserzeugung sehr streng sind, können im Österreichischen Lebensmittelbuch (Codex alimentarius austriacus) nachgelesen werden. Im Konditoreibereich wird der Eistagesbedarf in der Regel am Morgen hergestellt. Das Gefrorene ist bis zur Konsumation oft schon einige Stunden alt. In diesem Fall sollte man zur Stabilisierung der Konsistenz in geringer Menge einen geeigneten Emulgator verwenden. Eine höhere Dosis bringt zwar ein größeres Volumen, wirkt sich jedoch negativ auf den Geschmack aus.

Die nachstehende Rezeptauswahl bezieht sich auf die bei uns üblichen Standardeissorten. Andere Eissorten, wie zB italienische Sorten, können auf Basis der beiden Milcheisgrundmassen in Verbindung mit den Eispasten und den empfohlenen Mengen leicht abgeleitet werden. Auch für Fruchteisvariationen können die angeführten Rezepte als Grundlage genommen werden.

Milcheissorten

Vanilleeisgrundmasse

10 000 g	Milch
2 500 g	Kristallzucker
310 g	Dextrose
310 g	Trockensirup
310 g	Magermilchpulver
ca. 100 g	Vanilleeisbinder (je nach Fabrikat)
20 g	Salz
600 g	Butter
ca. 60 g	Emulgator (je nach Fabrikat)

- Milch in das Pasteurisiergerät geben.
- Kristallzucker, Dextrose, Trockensirup, Magermilchpulver, Eisbinder und Salz trocken mischen.
- In die Milch einrühren und den Pasteurisiervorgang einleiten.
- Butter in Stücken zugeben und emulgieren.
- Am Ende der Abkühlphase den Emulgator mit wenig Grundmasse glatt rühren und mit der restlichen Masse mischen.

Neutrale Eisgrundmasse

Herstellung wie Vanilleeisgrundmasse, jedoch anstelle von Vanilleeisbinder ca. 80 g neutralen Eisbinder (je nach Fabrikat) verwenden.



Vanilleeis

1 000 g Vanilleeisgrundmasse
100 g Milch
30 g Kristallzucker
1 Vanilleschote oder geeignete Vanillepaste

- Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausschaben.
- Schote und Mark in Milch und Kristallzucker aufkochen und die Schote entfernen.
- Abkühlen lassen.
- Vanillemilch mit der Grundmasse mischen und gefrieren.
- Oder die Grundmasse mit Vanillepaste (ohne Milch und Zucker) nach Angabe abschmecken.

Zimteis

1 000 g Vanilleeisgrundmasse
ca. 3 g Zimt

- Grundmasse mit Zimt mischen und gefrieren.

Pistazieneis

250 g Milch
200 g Pistazienmasse (Seite 207)
1 000 g Vanilleeisgrundmasse

- Milch aufkochen.
- Pistazienmasse nach und nach mit der heißen Milch mischen.
- Abkühlen lassen.
- Zur Grundmasse geben und gefrieren.

Haselnusseis

150 g ungezuckertes Haselnussnougat
1 000 g Vanilleeisgrundmasse

- Haselnussnougat nach und nach mit der Grundmasse mischen und gefrieren.

Schokoladeneis

250 g Milch
200 g flüssige Kuvertüre
15 g Kakao
1 000 g Vanilleeisgrundmasse

- Milch aufkochen.
- Kuvertüre und Kakao zugeben, nochmals aufkochen und mixen.
- Abkühlen lassen.
- Mit der Grundmasse mischen und gefrieren.

Kokoseis

250 g Milch
70 g Kristallzucker
100 g Kokosflocken
20 g Rum
1 000 g neutrale Eisgrundmasse

- Milch, Kristallzucker und Kokosflocken aufkochen und mixen.
- Abkühlen lassen.
- Gemeinsam mit dem Rum mit der Grundmasse mischen und gefrieren.

Bananeneis

300 g geschälte Bananen
70 g Kristallzucker
1 000 g neutrale Eisgrundmasse
ca. 20 g Zitronensaft

- Bananen, Kristallzucker und etwas Grundmasse mixen.
- Mit der restlichen Grundmasse mischen, mit Zitronensaft abschmecken und gefrieren.

Malagaeis

1 000 g neutrale Eisgrundmasse
60 g Malaga
10 g Rum
100 g dunkle Rumrosinen (Seite 251)

- Grundmasse mit Malaga und Rum mischen.
- Gefrieren und kurz vor Beendigung des Gefriervorganges die Rumrosinen einrühren.

Kaffeeeis

75 g Kristallzucker
ca. 1 g neutraler Eisbinder (je nach Fabrikat)
250 g Mokka (Espresso)
ca. 17 g Mokkapaste (je nach Fabrikat) oder in entsprechend reduzierter Menge Instantkaffee
1 000 g neutrale Eisgrundmasse

- Kristallzucker und Eisbinder trocken mischen und mit heißem Mokka verrühren.
- Mokkapaste oder Instantkaffee zugeben und abkühlen lassen.
- Mit der Grundmasse mischen und gefrieren.



Fruchteis- und andere Eissorten

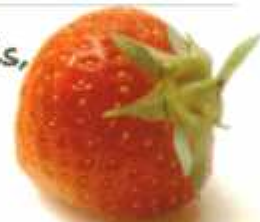
Werden in folgender Weise hergestellt:

- Trockene Zutaten mischen und in kaltes Wasser oder Joghurt einrühren.
- Mit Fruchtmark oder -saft und Emulgator mischen.
- Mit Zitronensaft (wo vorgesehen) abschmecken.
- Emulgieren oder mixen.

Erdbeereis

1 100 g Kristallzucker
160 g Trockensirup
50 g Magermilchpulver
14 g neutraler Eisbinder
1 750 g Wasser
1 900 g Fruchtmark
Zitronensaft nach Geschmack
14 g Emulgator

Heidelbeereis, Himbeereis oder Mangoeis



Herstellung siehe Erdbeereis.

Pfirsicheis

Siehe Erdbeereis, zur Herstellung jedoch grüne Weingartenpfirsiche verwenden.

Grapefruit- oder Mandarineneis

600 g Kristallzucker
200 g Trockensirup
50 g Magermilchpulver
13 g neutraler Eisbinder
1 000 g Wasser
2 000 g frisch gepresster Fruchtsaft
Zitronensaft nach Geschmack
12 g Emulgator

Zur Geschmacksverstärkung die abgeriebene Schale ungespritzter Grapefruits oder Mandarinen mit etwas Kristallzucker verreiben (siehe Zitronensorbet, Seite 206).

Marilleneis

1 100 g Kristallzucker
160 g Trockensirup
14 g neutraler Eisbinder
1 750 g Wasser
1 660 g Fruchtmark
Zitronensaft nach Geschmack
12 g Emulgator

Zitroneneis

1 300 g Kristallzucker
200 g Trockensirup
50 g Magermilchpulver
14 g neutraler Eisbinder
2 500 g Wasser
600 g Zitronensaft
200 g Zitronenpaste (Seite 207)
14 g Emulgator

Joghurteis

400 g Kristallzucker
180 g Dextrose
180 g Trockensirup
90 g Magermilchpulver
15 g neutraler Eisbinder
600 g Honig
4 000 g Joghurt

Erdbeerjoghurteis

1 000 g Kristallzucker
140 g Trockensirup
12 g neutraler Eisbinder
1 750 g Joghurt
1 200 g Fruchtmark
Zitronensaft nach Geschmack
12 g Emulgator

Heidelbeerjoghurteis, Himbeerjoghurteis oder Marillenjoghurteis

Herstellung siehe Erdbeerjoghurteis.



Sorbets

Sorbets werden mit hohem Fruchtanteil (auch Wein- oder Champagneranteil), aber geringem Zuckeranteil hergestellt. Sie werden hauptsächlich als Zwischengericht, seltener als Dessert, serviert. Da sie möglichst ohne Eisbindemittel (bei sehr geringer Trockensubstanz ist eine kleine Beigabe trotzdem zu empfehlen) zubereitet werden, ist die Konsistenz bei manchen Sorten leicht kristallin und verliert sehr schnell ihre Geschmeidigkeit. Deshalb sollten Sorbets nicht auf Vorrat, sondern unmittelbar vor dem Service zB in einer Sorbetiere gefroren werden.

Sorbets werden ähnlich wie die meisten Fruchteissorten zubereitet:
- Trockene Zutaten (evtl. Eisbinder) mischen.
- In die Flüssigkeit rühren, mixen und gefrieren.

Apfelsorbet

250 g geschälte, entkernte, in Spalten geschnittene Äpfel (Golden Delicious, Granny Smith oder andere hellschalige Äpfel)
150 g Wasser
80 g Kristallzucker
20 g Calvados
Zitronensaft nach Geschmack

- Äpfel mit Wasser und Kristallzucker mixen und passieren.
- Calvados und Zitronensaft zugeben, gefrieren.

Erdbeersorbet

120 g Kristallzucker
1 g neutraler Eisbinder
200 g Wasser
300 g Fruchtmark
Zitronensaft nach Geschmack

- Kristallzucker mit Eisbinder trocken mischen und in das Wasser rühren.
- Fruchtmark und Zitronensaft zugeben.
- Mixen, passieren und gefrieren.

Himbeersorbet

Herstellung siehe Erdbeersorbet.

Mangosorbet

250 g Fruchtfleisch
100 g Wasser
100 g Kristallzucker
50 g trockener Weißwein
Zitronensaft nach Geschmack

- Alle Zutaten mixen, passieren und gefrieren.

Marillensorbet

300 g Fruchtmark
150 g Wasser
80 g Kristallzucker
Zitronensaft nach Geschmack

- Alle Zutaten mischen.
- Mixen, passieren und gefrieren.

Melonensorbet

300 g Fruchtfleisch (Honig- oder Zuckermelone)
150 g Wasser
70 g Honig
60 g Kristallzucker
Zitronensaft nach Geschmack

- Alle Zutaten mischen.
- Mixen, passieren und gefrieren.

Pfirsichsorbet

Siehe Marillensorbet, zur Herstellung jedoch grüne Weingartenpfirsiche verwenden.

Rhabarbersorbet

150 g Wasser
120 g Kristallzucker
250 g geschälter, in ca. 30 mm lange Stücke geschnittener Rhabarber
70 g trockener Weißwein

- Wasser mit Kristallzucker aufkochen, Rhabarber zugeben und zugedeckt köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.
- Mixen, passieren und auskühlen lassen.
- Wein zugeben und gefrieren.



Ribiselsorbet

250 g	Ribiseln
100 g	Wasser
120 g	Kristallzucker
1 g	neutraler Eisbinder
90 g	Rotwein

- Ribiseln mit Wasser aufkochen.
- Mixen und passieren.
- Kristallzucker mit Eisbinder mischen.
- Gemeinsam mit dem Rotwein in den Fruchtsaft rühren und gefrieren.

Rotweinsorbet

120 g	Kristallzucker
2 g	neutraler Eisbinder
350 g	Rotwein
250 g	Wasser

- Alle Zutaten mischen, mixen und gefrieren.

Zitronensorbet

7,5 g	Zitronenschale
120 g	Kristallzucker
2 g	neutraler Eisbinder
100 g	Zitronensaft
250 g	trockener Weißwein
200 g	Wasser

- Zitronenschale mit etwa 20 g Kristallzucker mit der Palette auf der Arbeitsfläche (Steintisch) verreiben. Dadurch wird das ätherische Öl aus der Schale gepresst und vom Zucker aufgenommen.
- Den restlichen Zucker mit dem Eisbinder trocken mischen.
- Gemeinsam mit dem Zitronenzucker in die gemischten Flüssigkeiten rühren.
- Mixen und gefrieren.

Zwetschkensorbet

200 g	Wasser
90 g	Kristallzucker
1/2	Zimtstange
1	Gewürznelke
300 g	entsteinte Zwetschken
Zitronensaft nach Geschmack	

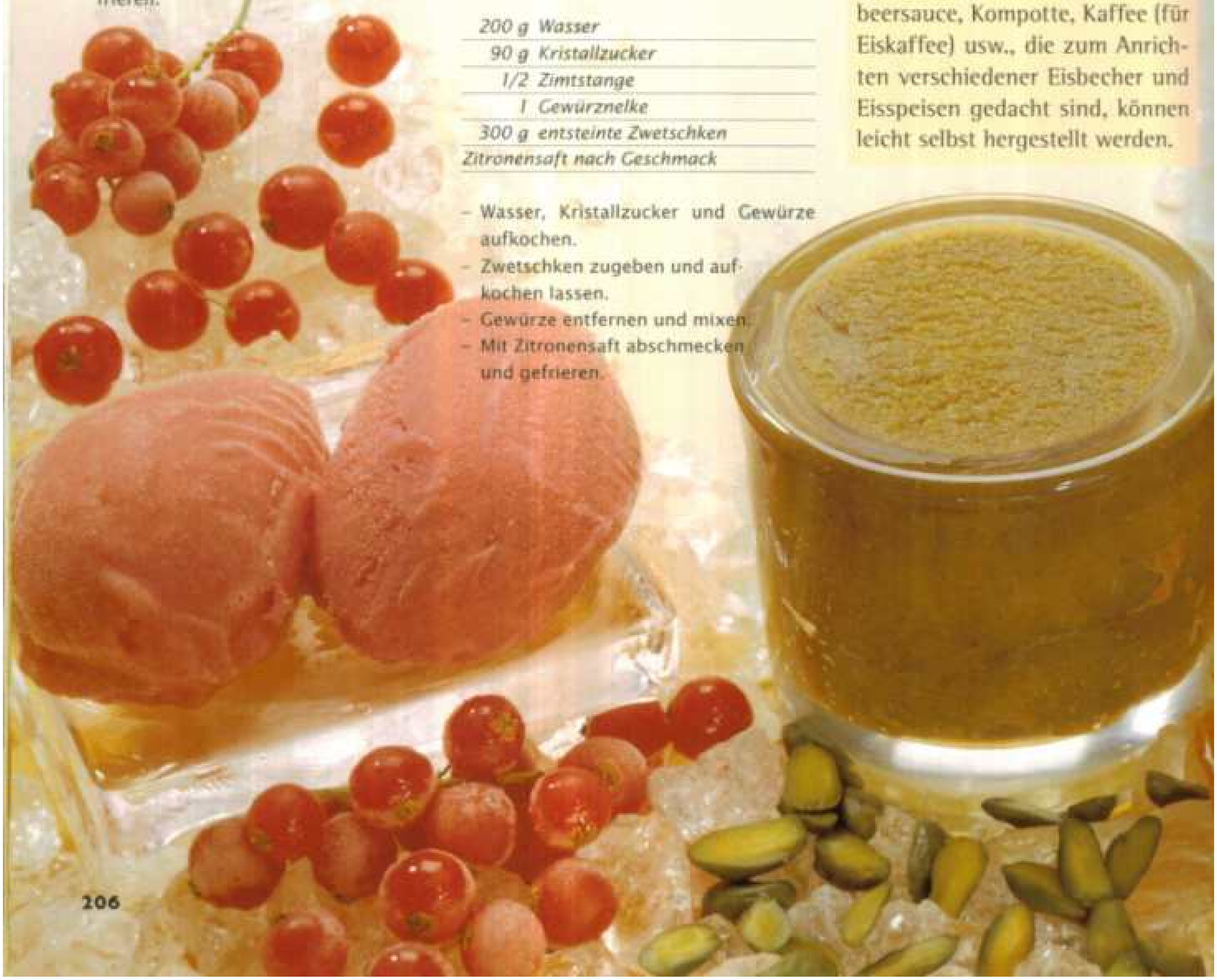
- Wasser, Kristallzucker und Gewürze aufkochen.
- Zwetschken zugeben und aufkochen lassen.
- Gewürze entfernen und mixen.
- Mit Zitronensaft abschmecken und gefrieren.

Halbfertigprodukte für Gefrorenes

Selbst gemachte Zitronenpaste ist ein idealer Geschmacksträger bzw. Geschmacksverstärker. Die ganze Frucht, inklusive der Schale und des darin enthaltenen ätherischen Öls, wird mit einem hohen Zuckeranteil konserviert und ist für eine längere Tiefkühlbevorratung bestens geeignet. Sie dient auch als Geschmacksgeber für Cremen und teilweise für Massen.

Auf Vorrat hergestellte Pistazienmasse soll den relativ neutralen Pistaziengeschmack aufwerten.

Karamell-, Schokolade- und Erdbeersauce, Kompotte, Kaffee (für Eiskaffee) usw., die zum Anrichten verschiedener Eisbecher und Eisspeisen gedacht sind, können leicht selbst hergestellt werden.



Zitronenpaste

1 000 g	ungespritzte, kernlose Zitronen
2 000 g	Kristallzucker
300 g	Stärkesirup

- Zitronen waschen und in Stücke teilen.
- Mit Kristallzucker und Stärkesirup zu einer pastösen Masse mixen.
- In kleineren Einheiten tiefkühlen und bei Bedarf im Kühlbereich auftauen lassen.

Orangenpaste in gleicher Weise herstellen.

Pistazienmasse

2 000 g	Marzipanrohmasse
ca. 1 500 g	Pistazieneispaste (je nach Fabrikat)
600 g	Maraschino

- Marzipanrohmasse und Pistazieneispaste nach und nach mit Maraschino glatt rühren.
- Im Kühlbereich aufbewahren.

Karamellsauce

900 g	Milch
200 g	Stärkesirup
30 g	Vanillezucker
0,8 g	Salz
100 g	Stärkesirup
1 000 g	Kristallzucker
600 g	Butter

- Milch mit 200 g Stärkesirup, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Den restlichen Stärkesirup aufkochen.
- Kristallzucker nach und nach zugeben (so viel, wie die flüssige Masse aufnehmen kann) und zu hellbraunem Karamell schmelzen.
- Mit der kochenden Milch aufgießen und zugedeckt köcheln lassen, bis alle Karamellklumpen aufgelöst sind.
- Butter zugeben und in einem kalten Wasserbad etwa 3 Minuten emulgieren.
- In Flaschen abfüllen und im Kühlbereich aufbewahren.

Schokoladesauce

Siehe kalte Schokoladesauce, Seite 61.

Erdbeersauce

900 g	Ananaserdbeeren (oder Erdbeermark)
100 g	Walderdbeeren
ca. 200 g	Kristallzucker
ca. 20 g	Zitronensaft

- Alle Zutaten mixen und im Kühlbereich aufbewahren.

Erdbeerkompott

500 g	Kristallzucker
150 g	Wasser
1 250 g	feste, vollreife Ananaserdbeeren mittlerer Größe
ca. 30 g	Zitronensaft
30 g	Saftbinder
20 g	Kristallzucker

- Kristallzucker mit Wasser bis 135 °C kochen.
- Erdbeeren zugeben und aufkochen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, das Kochgeschirr nur schwenken.
- Saftbinder und Kristallzucker mischen, mit Zitronensaft und etwas Kompottsaft glatt rühren.
- Mit dem Kompott vorsichtig mischen und auskühlen lassen.
- Im Kühlbereich aufbewahren.

Der Saftbinder verleiht dem Kompottsaft eine angenehm leichte Bindung.

Weichselkompott

1 000 g	Weichseln (Tiefkühlfrüchte)
1 000 g	Kristallzucker

- Gefrorene Früchte mit Kristallzucker mischen, aufkochen und 3–4 Minuten kochen lassen.
- Im Kühlbereich aufbewahren.



Exotische Früchtemischung

Zur Herstellung abgetropfte Kompottfrüchte verwenden.

200 g	Tamarillos
200 g	Mangos
200 g	Litschis
200 g	Papayas
200 g	Loquats
350 g	Ananasscheiben
350 g	Mandarinenspalten
300 g	Ananaskompottsaft
300 g	Mandarinenkompottsaft
240 g	Cointreau

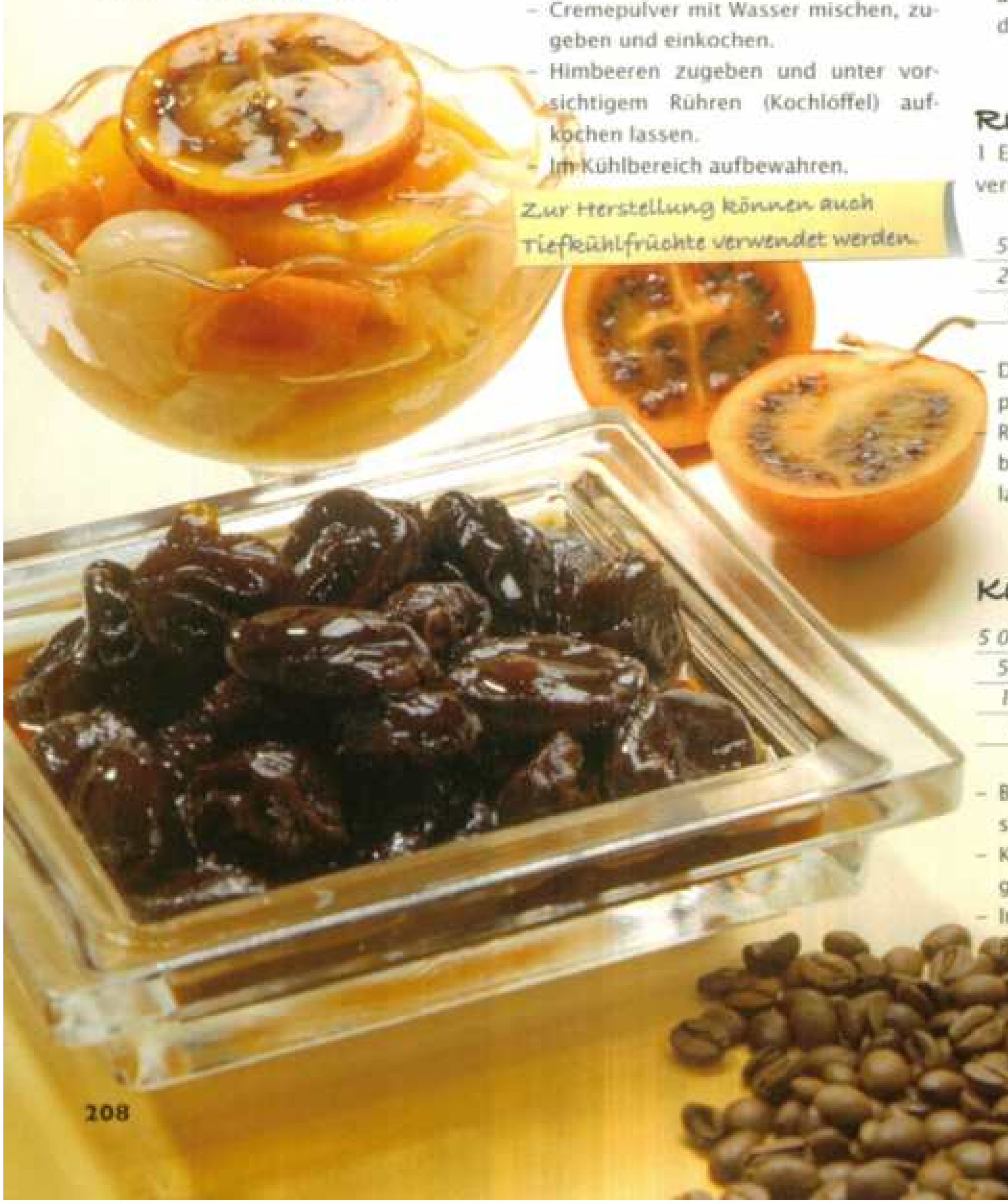
- Früchte in große Stücke schneiden und mit Kompottsäften und Likör marinieren.
- Im Kühlbereich aufbewahren.

Fruchtspeise

500 g	Wasser
500 g	Ribiseln
200 g	Kristallzucker
265 g	entkernte Weichseln
140 g	Wasser
80 g	Kristallzucker
66 g	Vanillecremepulver
80 g	Wasser
300 g	Himbeeren

- 500 g Wasser und Ribiseln aufkochen, mixen und passieren.
- 200 g Kristallzucker zugeben und aufkochen lassen.
- Weichseln mit 140 g Wasser und dem restlichen Kristallzucker etwa zwei Minuten köcheln lassen.
- Beide Fruchtmassen mischen und aufkochen lassen.
- Cremepulver mit Wasser mischen, zugeben und einkochen.
- Himbeeren zugeben und unter vorsichtigem Rühren (Kochlöffel) aufkochen lassen.
- Im Kühlbereich aufbewahren.

Zur Herstellung können auch Tiefkühlfrüchte verwendet werden.



Schnapszwetschken

1 Einsiedeglas mit ca. 4 000 g Fassungsvermögen

1 700 g	entsteinte große Dörrzwetschken
1 000 g	Zwetschkenschnaps
ca. 1 500 g	Läuterzucker

- Zwetschken und Zwetschkenschnaps in das Glas geben und mit Läuterzucker auffüllen.
- Mit einem Deckel oder Cellophan verschließen.
- In einen Topf (höher als das Einsiedeglas) ein Tuch legen, das gefüllte Glas hineinstellen und den Topf bis zur halben Glashöhe mit kaltem Wasser auffüllen.
- Aufkochen lassen und zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten dünsten lassen (wie Kompott).

Rumdatteln

1 Einsiedeglas mit ca. 700 g Fassungsvermögen

500 g	entkernte, halbierte Datteln
250 g	Rum
80 g	Puderzucker

- Datteln in das Glas geben und leicht pressen.
- Rum und Puderzucker mischen, darüber verteilen und einige Tage ziehen lassen.

Kaffee für Eiskaffee

5 000 g	Wasser
500 g	gemahlener Kaffee
120 g	Kristallzucker
25 g	Instantkaffee

- Brühkaffee aus Wasser und Kaffee herstellen.
- Kristallzucker und Instantkaffee zugeben.
- In Flaschen abfüllen und im Kühlbereich aufbewahren.

Eisbecher (Coupes) und verschiedene Eisgerichte

Bananensplit und Eiskaffee zählen in Österreich wohl zu den populärsten Eisspezialitäten.

Bananensplit ist eine einfache Kombination aus Banane, hauptsächlich Vanilleeis in Kombination mit Haselnuss-, Pistazien- oder Schokoladeneis, Schokoladesauce und geschlagenem Obers.

Der traditionelle Eiskaffee wird auf zwei Arten serviert: Flüssiger Kaffee (Mokka) mit Vanilleeiskugeln und darauf geschlagenes Obers. Oder Kaffee und Vanilleeis, zu cremiger Konsistenz verrührt, und darauf ebenfalls geschlagenes Obers. Die beliebtere und wohl auch erfrischendere Version ist sicher die erste.

Eiskombinationen mit Kompotten, frischen Beerenfrüchten, Karamell, Nüssen und sanften Likören werden ebenso geschätzt wie die einfach und schnell herzustellenden leichten Eiscremen. Bei der Zubereitung sollte man jedoch darauf achten, dass die einzelnen Zutaten (Eis, Sauce, Früchte, Likör etc.) mengenmäßig aufeinander abgestimmt sind. Ein Tupfen leicht gesüßtes geschlagenes Obers in richtiger Konsistenz (siehe Oberstorten, Seite 80) bringt das Geschmackserlebnis zur Vollendung.

Bananensplit

1 mittelgroße geschälte Banane
1 Kugel Vanilleeis
1 Kugel Pistazieneis
1 Kugel Haselnusseis
kalte Schokoladesauce (Seite 61)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers
frisch geröstete gehobelte Mandeln
Eiswaffel
Kompottkirsche

- Banane der Länge nach halbieren und oval auf dem Eisteller anrichten.
- Eiskugeln der Länge nach in der Mitte platzieren.
- Mit Schokoladesauce nappieren.
- Geschlagenes Obers aufdressieren und einige Mandeln locker darüber verteilen.
- Mit Eiswaffel und Kirsche dekorieren.

Wiener Eiskaffee

Kaffee (Seite 208)
2 Kugeln Vanilleeis
leicht gesüßtes geschlagenes Obers
Hohlhippen
(Trinkhalm)

- Vanilleeis in einem Eiskaffeeglas anrichten und mit Kaffee bis 10 mm unter dem Rand auffüllen.
- Eine große Obersrosette aufdressieren.
- Trinkhalm einstecken und Hohlhippen beilegen.



Ladykiller

3 Kugeln Vanilleeis
Weichselkompott (Seite 207)
Cherrybrandy
leicht gesüßtes geschlagenes Obers
Eiswaffel

- Zwei Kugeln Vanilleeis in einem Eisbecher anrichten.
- Weichselkompott darüber verteilen und die dritte Kugel Vanilleeis darauf setzen.
- Mit Cherrybrandy nappieren.
- Mit einer Obersrosette und Eiswaffel garnieren.

Karamelleisbecher

2 Kugeln Vanilleeis
1 Kugel Haselnusseis
Karamellsauce (Seite 207)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers
karamellisierte Haselnüsse (Seite 249)
Eisgebäck
Kompottkirsche

- Eiskugeln in einem Eisglas anrichten und mit Karamellsauce nappieren.
- Geschlagenes Obers aufdressieren und mit karamellisierten Haselnüssen locker bestreuen.
- Mit Eisgebäck und Kirsche dekorieren.

Fruchtspeise mit Vanilleeis

ca. 100 g Fruchtspeise (Seite 208)
30 g flüssiges Obers
1 große Kugel Vanilleeis
evtl. einige Ribiseln

- Fruchtspeise in einem Eisglas anrichten.
- Obers aufgießen und Vanilleeis in die Mitte setzen.
- Obers mit Ribiseln locker bestreuen.

Eisbecher mit exotischen Früchten

ca. 70 g exotische Früchtemischung incl. Saft (Seite 208)
1 Kugel Zitroneneis
1 Kugel Himbeereis
1 Kugel Marilleneis
1 Ananaserdbeere

- Früchtemischung in einem breiteren Eisglas anrichten.
- Eiskugeln darauf legen.
- Erdbeere mit Stängel halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auflegen.

Erdbeereisbecher

3 Kugeln Joghurteis
Ananaserdbeeren
Erdbeersauce (Seite 207)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Joghurteis in einem breiteren Eisglas anrichten und flach drücken.
- Dicht mit halbierten Erdbeeren belegen und mit Erdbeersauce nappieren.
- Die Mitte mit einem Tupfen geschlagenem Obers garnieren.

Zwetschkeneisbecher

3 Kugeln Zimteis
5–6 Schnapszwetschken (Seite 208)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Zimteis in einem flachen Eisbecher anrichten.
- Zwetschken und etwas Saft darüber verteilen.
- Mit geschlagenem Obers und beliebigem kleinem Dekor garnieren.



Eisbrandteigkrapfen

Brandteigkrapfen (Seite 130)
Vanillepuderzucker
1 große Kugel Vanilleeis
Vanilleschaumsauce (siehe Schneenockerln mit Vanillesauce, Variante a), Seite 222)
Erdbeerkompott (Seite 207)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Brandteigkrapfen im oberen Drittel durchschneiden.
- Deckel wegsetzen und leicht anzuckern.
- Unterteil mit Vanilleeis füllen und auf einem Teller anrichten.
- Mit Vanilleschaumsauce und Erdbeerkompott nappieren.
- Geschlagenes Obers aufdressieren und Deckel aufsetzen.

Erdbeereiscreme

2 Kugeln Erdbeereis
leicht gesüßtes geschlagenes Obers (gleiches Volumen wie Eis)

- Geschlagenes Obers mit Erdbeereis verrühren und in ein hohes Glas füllen.
- Mit einigen Baiserbröseln locker bestreuen.

Haselnusseiscreme

Herstellung wie Erdbeereiscreme, jedoch anstelle von Erdbeereis Haselnusseis verwenden.
Mit karamellisierten Haselnüssen (Seite 249) locker bestreuen.

Schokoladeneiscreme

Herstellung wie Erdbeereiscreme, jedoch anstelle von Erdbeereis Schokoladeneis verwenden.
Mit einigen Schokoladespänen locker bestreuen.



Parfait

Parfait wird auch als Halbgefrorenes bezeichnet. In diesem Sinne sollte man Parfait servieren: gefroren, aber richtig temperiert und cremig weich zu löffeln. Erst dann kommt der besondere Charakter dieser Eisspeise voll zur Geltung. Dazu sollte nach dem Tiefkühlvorgang ein Lagerbereich von −8 °C bis −12 °C, je nach Rezept regelbar, zur Verfügung stehen.

In traditioneller Herstellungsweise (tH) wird Parfait aus Eigelb-(Vollei-) Masse, Geschmacksträger und geschlagenem Obers hergestellt. Bei manchen Massen wird zusätzlich Eischnee zur Parfaitmasse gemischt. Fruchtparfaits werden meist ohne Eigelb zubereitet und das Fruchtmark wird mit Eischnee und geschlagenem Obers zur Parfaitmasse gemischt. Eine relativ neue Technik ist das Pasteurisieren aller Parfaitgrundmassezutaten im All-in-System (AiS). Es ist die sicherste Art, das Salmonellenproblem zu vermeiden. Die Zugabe einer kleinen Menge Emulgator ist nicht unbedingt nötig, gibt der Parfaitmasse jedoch einen angenehm feinen Schmelz.

Die Rezeptmengen sind auf drei Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm abgestimmt. Es können auch andere Formen, wie zB Eisbombenformen, Eisschnittenformen oder auch Portionsformen, verwendet werden. Aus Präsentationsgründen empfiehlt es sich jedoch, bei einer Form zu bleiben, wobei sich die Parfaitsorten durch Geschmacksrichtung, Dekor und ergänzende Beilagen voneinander unterscheiden.

Parfaitgrundmasse in traditioneller Herstellungsweise (tH)

450 g	Vollei
220 g	Eigelb
600 g	Kristallzucker
40 g	Vanillezucker
3,5 g	Salz
1 350 g	geschlagenes Obers

- Vollei, Eigelb, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Mit geschlagenem Obers melieren.

Parfaitgrundmasse im All-in-System (AiS)

600 g	Kristallzucker
30 g	Vanillezucker
4 g	Vanilleeisbinder
3,8 g	Salz
260 g	Vollei
260 g	Eigelb
2 000 g	Obers
12 g	Emulgator

- Trockene Zutaten mischen und mit Vollei und Eigelb verrühren.
- Obers einrühren.
- Pasteurisieren (auf 82 °C erhitzen) und in einem kalten Wasserbad zwei Minuten emulgieren.
- Gegen Ende des Emulgiervorganges den Emulgator zugeben.
- Auf 4 °C abkühlen und im Kühlbereich 24 Stunden reifen lassen.
- Zur Weiterverarbeitung wie Obers aufschlagen.

Haselnussparfait (tH)

3 mit Dehnfolie ausgelegte Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm

Parfaitmasse:

400 g	Vollei
200 g	Eigelb
550 g	Kristallzucker
45 g	Vanillezucker
4 g	Salz
240 g	ungezuckertes Haselnussnougat
300 g	karamellisierte Haselnüsse (Seite 249)
1 200 g	geschlagenes Obers

geröstete grob geriebene Haselnüsse
süßer Schnee (Seite 251)
Rumdatteln (Seite 208), pro Portion 6 Stück (geviertelt)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Vollei, Eigelb, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Nougat flüchtig einrühren und mit den karamellisierten Haselnüssen in das geschlagene Obers melieren.
- In die Formen füllen, glatt streichen und tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Parfaits stürzen und Dehnfolie entfernen.
- Der Länge nach in der Mitte mit geriebenen Haselnüssen locker bestreuen.
- Portionieren und mit Rumdatteln, etwas Saft und geschlagenem Obers anrichten.



Weißes Schokoladeparfait (tH)

3 mit Dehnfolie ausgelegte Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm

Parfaitmasse:

150 g	*Obers*
660 g	*flüssige weiße Kuvertüre*
100 g	*Kirschwasser*
360 g	*Eigelb*
150 g	*Honig*
40 g	*Vanillezucker*
4 g	*Salz*
180 g	*Eiweiß*
120 g	*Kristallzucker*
1 200 g	*geschlagenes Obers*
330 g	*karamellisierte Mandeln (Seite 249)*

Marinierte Erdbeeren:

1 000 g	*Ananaserdbeeren*
ca. 200 g	*Kristallzucker*
50 g	*Kirschwasser*
ca. 30 g	*Zitronensaft*

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Parfaitmasse:
- 150 g Obers aufkochen.
- Mit weißer Kuvertüre und Kirschwasser mischen und auf 35 °C temperieren.
- Eigelb, Honig, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Die Kuvertüremischung locker mit der Eigelbmasse verrühren.
- Mit dem Schnee, dem geschlagenen Obers und den Mandeln melieren.
- In die Formen füllen, glatt streichen und tiefkühlen.

Marinierte Erdbeeren:
- Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit Kristallzucker, Kirschwasser und Zitronensaft marinieren.

Fertigstellung:
- Parfaits stürzen und Dehnfolie entfernen.
- Portionieren und mit marinierten Erdbeeren und geschlagenem Obers anrichten.

Pistazienparfait (tH)

3 mit Dehnfolie ausgelegte Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm

Parfaitmasse:

200 g	*Marzipanrohmasse*
ca. 200 g	*Pistazieneispaste (je nach Fabrikat)*
160 g	*Maraschino*
300 g	*Vollei*
120 g	*Eigelb*
250 g	*Kristallzucker*
3,6 g	*Vanillezucker*
3,2 g	*Salz*
1 200 g	*geschlagenes Obers*

Nougatsauce:

600 g	*Obers*
400 g	*Haselnussnougat (NNHX, Seite 250)*

Preiselbeerkompott (Seite 59)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers
frisch geröstete grob gehackte (3–4 mm) Pistazien

Parfaitmasse:
- Marzipanrohmasse, Pistazieneispaste und Maraschino mixen.
- Vollei, Eigelb, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Mit der Pistazienmasse locker verrühren und mit geschlagenem Obers melieren.
- In die Formen füllen, glatt streichen und tiefkühlen.

Nougatsauce:
- Obers aufkochen.
- Nougat zugeben, mixen und auskühlen lassen.

Fertigstellung:
- Parfaits stürzen und Dehnfolie entfernen.
- Portionieren, mit Nougatsauce, Preiselbeerkompott und geschlagenem Obers anrichten.
- Einige Pistazien locker darüber streuen.



Erdbeerparfait (tH)

3 mit Dehnfolie ausgelegte Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm

Parfaitmasse:

150 g Eiweiß
25 g Kristallzucker
420 g Kristallzucker
140 g Wasser
650 g Fruchtmark
100 g Kristallzucker
ca. 30 g Zitronensaft
1 200 g geschlagenes Obers

Fruchtsauce oder -salat (Seite 58, 223), Likör etc.
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Eiweiß mit 25 g Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- 420 g Kristallzucker und Wasser bis 120 °C kochen.
- In den Schnee rühren und langsam weiterschlagen, bis die entsprechende Dichte erreicht ist.
- Fruchtmark mit dem restlichen Kristallzucker und Zitronensaft mischen.
- In die Schneemasse rühren und mit geschlagenem Obers melieren.
- In die Formen füllen, glatt streichen und tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Parfaits stürzen und Dehnfolie entfernen.
- Portionieren, mit gewählter Beilage und geschlagenem Obers anrichten.

Ananasparfait (tH)

Herstellung wie Erdbeerparfait.

Variation: Als Einlage 300 g in kleine Würfel geschnittene, in Kirschwasser marinierte, dick gezogene Ananasscheiben (evtl. selbst herstellen, Seite 248) zugeben.

Marillenparfait (AiS)

3 mit Dehnfolie ausgelegte Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm

Parfaitgrundmasse (AiS, Seite 212)
40 g Rum

Fruchteinlage:

800 g Marillenmark
320 g Kristallzucker
200 g Stärkesirup

geröstete fein geriebene Haselnüsse
pro Portion ca. 15 g Marillenlikör
leicht gesüßtes geschlagenes Obers
Mandelgaletten (Seite 189)

- Für die Fruchteinlage alle Zutaten mischen, leicht anwärmen und mixen.
- Drei etwa 40 mm breite Rundbogenformen in gleicher Länge wie die großen Parfaitformen mit Dehnfolie auslegen.
- Fruchtmark einfüllen und tiefkühlen.
- Parfaitgrundmasse mit Rum mischen und aufschlagen.
- Halb rund in die großen Formen streichen und das gefrorene Marillenmark einlegen.
- Mit der restlichen Grundmasse auffüllen und tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Parfaits stürzen und Dehnfolie entfernen.
- Mit geriebenen Haselnüssen einstreuen.
- Portionieren, anrichten und mit Likör übergießen.
- Mit geschlagenem Obers und je einer Mandelgalette garnieren.

Himbeerparfait (tH)

Herstellung wie Erdbeerparfait.

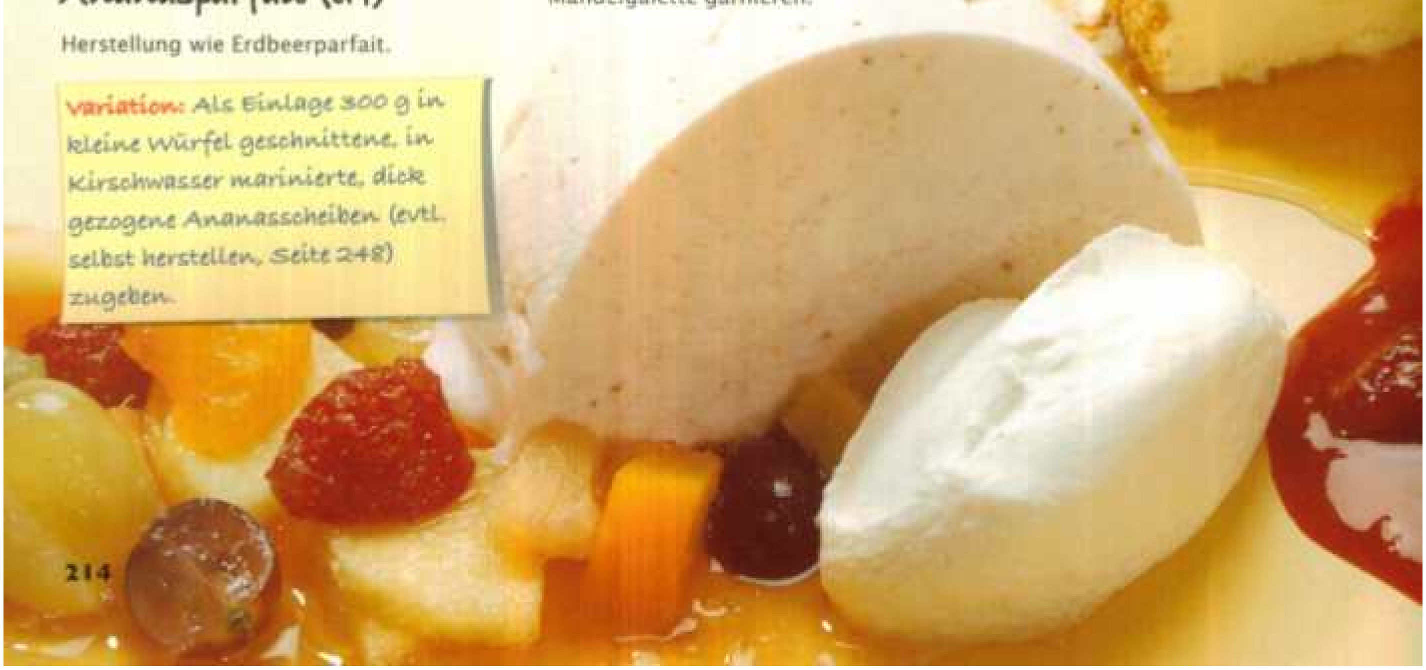
Mandarinenparfait (tH)

Herstellung wie Erdbeerparfait, jedoch anstelle von Fruchtmark Fruchtsaft verwenden.

- Schale einiger ungespritzter Früchte abreiben und mit 100 g Kristallzucker (von der Gesamtmenge) auf der Arbeitsfläche (Steinplatte) mit der Palette verreiben. Dadurch wird das ätherische Öl aus der Schale gepresst und vom Zucker aufgenommen.
- Mandarinenzucker zum Fruchtsaft geben, mixen und abseihen.
- Fruchtsaft in den Schnee melieren und wie Erdbeerparfait weiterverarbeiten.

Orangenparfait (tH)

Herstellung wie Mandarinenparfait.



Vanilleparfait (tH)

3 mit Dehnfolie ausgelegte Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm

Parfaitgrundmasse (tH, Seite 212)

Himbeersauce (Seite 58)
Himbeeren
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Das Parfait zubereiten.
- In die Formen füllen, glatt streichen und tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Himbeersauce mit einigen Himbeeren mischen.
- Parfaits stürzen und Dehnfolie entfernen.
- Portionieren und mit Himbeersauce und geschlagenem Obers anrichten.

Grand-Marnier-Parfait (AiS)

3 mit Dehnfolie ausgelegte Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm

Parfaitgrundmasse (AiS, Seite 212)	
250 g	*Grand Marnier*
100 g	*Grand Marnier (Konzentrat)*

Fruchteinlage:

800 g	*Erdbeermark*
320 g	*Kristallzucker*
200 g	*Stärkesirup*

leicht gesüßtes geschlagenes Obers
grobe Windmassestückchen
pro Portion ca. 15 g Grand Marnier

Herstellung wie Marillenparfait.

Fertigstellung:
- Parfaits stürzen und Dehnfolie entfernen.
- Mit geschlagenem Obers einstreichen und mit Windmassestückchen einstreuen.
- Portionieren und auf Grand Marnier anrichten.

Maroniparfait (tH)

3 mit Dehnfolie ausgelegte Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm

Parfaitmasse:

300 g	*Eigelb*
120 g	*Kristallzucker*
40 g	*Vanillezucker*
50 g	*Rum*
3,5 g	*Salz*
500 g	*Maronimasse*
300 g	*Eiweiß*
150 g	*Kristallzucker*
1 200 g	*geschlagenes Obers*

leicht gesüßtes geschlagenes Obers
Maronimasse (für Maronireis)
Holundersauce (Seite 58)

- Eigelb, Kristallzucker, Vanillezucker, Rum, Salz und Maronimasse schaumig rühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Beide Massen mit geschlagenem Obers melieren.
- In die Formen füllen, glatt streichen und tiefkühlen.

Fertigstellung:
- Geschlagenes Obers auf Teller dressieren und Maronireis darüber verteilen.
- Parfaits stürzen und Dehnfolie entfernen.
- Portionieren und mit Holundersauce anrichten.



Zimtparfait (AiS)

3 mit Dehnfolie ausgelegte Rundbogenformen à 500 x 90 x 60 mm

Parfaitmasse:

200 g	*Kristallzucker*
30 g	*Vanillezucker*
10 g	*Zimt*
4 g	*Vanilleeisbinder*
4 g	*Salz*
260 g	*Vollei*
260 g	*Eigelb*
500 g	*Honig*
2 000 g	*Obers*
12 g	*Emulgator*

Rotweinkirschen:

1 000 g	*entkernte Kirschen*
6 g	*Weizenpuder*
200 g	*Bordeaux*
200 g	*Rotwein*
200 g	*trockener Portwein*
120 g	*Honig*
40 g	*Kirschwasser*
30 g	*Zitronensaft*

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

Parfaitmasse:

- Trockene Zutaten mischen und mit Vollei und Eigelb verrühren.
- Honig und Obers einrühren.
- Pasteurisieren (auf 82 °C erhitzen) und im kalten Wasserbad zwei Minuten emulgieren.
- Gegen Ende des Emulgiervorganges den Emulgator zugeben.
- Auf 4 °C abkühlen und im Kühlbereich 24 Stunden reifen lassen.
- Zur Weiterverarbeitung wie Obers aufschlagen.
- In die Formen füllen, glatt streichen und tiefkühlen.

Rotweinkirschen:

- Weizenpuder mit etwas Wein mischen.
- Kirschen im restlichen Wein mit Honig, Kirschwasser und Zitronensaft blanchieren.
- Weizenpuder zugeben, aufkochen lassen und die Kirschen abseihen.
- Den Saft auf die Hälfte reduzieren, Kirschen zugeben und auskühlen lassen.

Fertigstellung:

- Parfaits stürzen und Dehnfolie entfernen.
- Portionieren und mit Rotweinkirschen und geschlagenem Obers anrichten.

Überbackenes Eis (Omelette surprise)

Grundsätzlich eine überbackene Kombination aus Biskuitboden, Eis und Schaummasse, die auf einer Platte (mehrere Portionen) oder auf Tellern (Einzelportion) angerichtet wird.

- Biskuit mit passendem Likör befeuchten.
- Beliebiges Eis (evtl. mit Parfait kombinieren) darauf formen.
- Mit Schaummasse mit gekochtem Zucker (Seite 69) einstreichen und dekorieren.
- Leicht anzuckern.
- Auf einem mit dickem Karton belegten Backblech (um die Unterhitze abzuhalten) bei etwa 250 °C Oberhitze flämmen.
- Mit Fruchtsauce oder -salat servieren.

Der Gag liegt darin, Gefrorenes auf warmen Tellern mit heißer karamellisierter Schaummasse zu servieren. Außen heiß, innen kalt und nach Karamell duftend!

Weniger arbeitsaufwendig, jedoch nur halb so köstlich ist folgende Möglichkeit der Fertigstellung: die mit Schaummasse vorbereiteten Portionen aus dem Tiefkühler nehmen und à la minute mit dem Bunsenbrenner abflämmen.



Eistorte

2 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

Haselnussschaummasse für die Böden:

100 g	Eiweiß
200 g	Kristallzucker
80 g	geröstete fein geriebene Haselnüsse
40 g	Mehl
0,5 g	Zimt

Windmasse:

250 g	Eiweiß
50 g	Kristallzucker
210 g	Puderzucker
20 g	Weizenpuder
6 g	Magermilchpulver

Kokosflocken zum Bestreuen

Fruchtmischung für das Honigparfait:

100 g	dick gezogene Ananas (evtl. selbst herstellen, Seite 248)
60 g	helle (ungeschwefelte) Trockenmarillen
60 g	Belegkirschen
30 g	Maraschino
30 g	Kirschwasser

Honigparfait:

220 g	passierte Vanillecreme I (Seite 78)
120 g	Honig
1 g	Salz
40 g	karamellisierte Haselnüsse (Seite 249)
500 g	geschlagenes Obers

ca. 1 000 g Erdbeereis (Seite 204)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

marinierte Erdbeeren (siehe weißes Schokoladeparfait, Seite 213)

Haselnussschaummasse:

- Eiweiß mit Kristallzucker auf 35 °C erwärmen und zu Schnee schlagen.
- Haselnüsse, Mehl und Zimt mischen und einmelieren.
- Mit einer Lochtülle (Ø 6 mm) auf ein Backtrennpapier zwei Böden (Ø 230 mm) spiralförmig dressieren.
- Auf ein heißes Unterschubblech ziehen, bei 140 °C backen und bei 60 °C über Nacht trocknen lassen.

Windmasse:

- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Die restlichen Zutaten mischen und einmelieren.
- Mit einer Lochtülle (Ø 5 mm) Stangen in Blechlänge auf ein Backtrennpapier dressieren.
- Mit Kokosflocken locker bestreuen.
- Auf ein heißes Unterschubblech ziehen und bei 110 °C etwa zwei Stunden trocknen und leicht bräunen lassen.

Fruchtmischung:

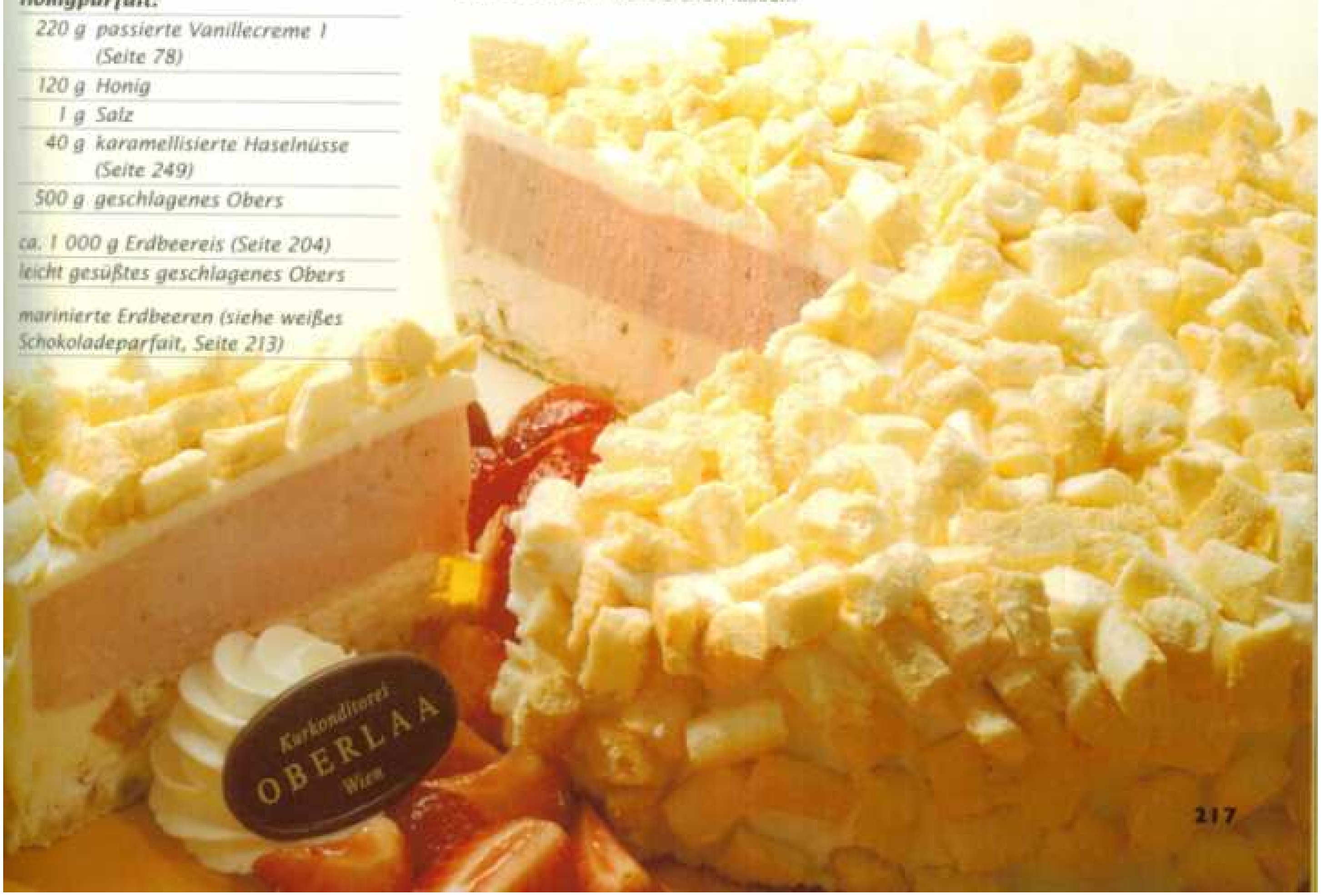
- Früchte in Würfel schneiden, mit Alkohol marinieren und einige Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Honigparfait:

- Vanillecreme mit Honig und Salz glatt rühren.
- Mit Fruchtmischung, karamellisierten Haselnüssen und geschlagenem Obers melieren.
- Je einen Haselnussboden in einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.
- Honigparfait exakt einstreichen und tiefkühlen.
- Erdbeereis auf dem Honigparfait verstreichen und tiefkühlen.
- Windmassestangen in etwa 15 mm lange Stücke schneiden.

Fertigstellung:

- Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.
- Torten mit geschlagenem Obers einstreichen und mit Windmassestückchen einstreuen.
- Portionieren und mit marinierten Erdbeeren anrichten.



Cremen

Sie sind oft der schönste Abschluss nach einer anstrengenden Schlacht am Buffet, passend zu jedem Anlass und jeder Jahreszeit. Phantasievoll in schönen Gläsern oder Schüsseln angerichtet, von leichter Konsistenz, lassen sie sich hervorragend mit Saucen oder Früchten kombinieren.

Kaum jemand könnte so einer süßen Verführung widerstehen. Eine der berühmtesten hat die österreichische Süßspeisenküche ausnahmsweise einmal nicht den ehemaligen Kronländern zu verdanken. Vielmehr ist sie ein Souvenir vom westlichen Nachbarn: die bayrische Vanillecreme. Obwohl – Verbindungen gab und gibt es auch da. Kaiserin Elisabeth, liebevoll Sisi genannt, war schließlich eine bayrische Prinzessin. Aber nicht sie, sondern eine andere bayrische Prinzessin namens Isabeau Bavière ließ seinerzeit diese Köstlichkeit zu festlichen Anlässen servieren. Noch heute werden viele Cremen auf Basis der bayrischen Creme aus einer abgezogenen Grundcreme, gemischt mit geschlagenem Obers, hergestellt. Fruchtcremen bestehen vorwiegend aus Fruchtmark, das mit Zucker und Gelatine versetzt und mit geschlagenem Obers meliert wird. Mindestens genauso bekannt und beliebt ist zum Beispiel die Mousse au Chocolat, von der niemand mehr mit Sicherheit sagen kann, wer sie erfunden hat. Und noch eines der zart schmelzenden Desserts hat die Welt erobert: die Karamellcreme. In diesem Buch wird sie in einer Form zubereitet, die es möglich macht, eine mollig feine Karamellsauce auf der Creme zu platzieren. So kann mit jedem Löffel Creme die Karamellsauce mitgenommen werden, die sich bei der üblichen Art der Zubereitung nur unter Schwierigkeiten vom Teller nehmen lässt.

Aus jüngerer Zeit stammen Schnellcremen aus Eiermasse und geschlagenem Obers, die Erdbeerjoghurtcreme oder die halb geschlagene Milchschokoladenoberscreme.

Die klassischen Schneenockerln, ein zeitloses luftiges Dessert, können in verschiedenen Verkleidungen angeboten werden. Neben dem geringen Materialeinsatz lassen sie sich ohne Qualitätsverlust gut auf Tiefkühlvorrat herstellen. Hinweise über die Behandlung von Obers und die Herstellung von Oberscremen können Sie auch der Einleitung zum Kapitel Oberstorten, Seite 80, entnehmen.

Bayrische Vanillecreme (Bavaroise)

20 Portionen als Sturzcreme (als Creme im Glas mit der halben Menge Gelatine zubereiten)

600 g	Milch
100 g	Kristallzucker
50 g	Pulvergelatine
150 g	Wasser
80 g	Kristallzucker
180 g	Eigelb
24 g	Vanillezucker
2 g	Salz
120 g	Cognac
600 g	geschlagenes Obers

Karamell-, Nougat- oder Schokoladesauce (Seite 207) oder beliebige Fruchtsauce (Seite 58) oder beliebiger Fruchtsalat (Seite 223)

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Milch mit 100 g Kristallzucker aufkochen.
- Pulvergelatine mit Wasser mischen.
- Den restlichen Kristallzucker, Eigelb, Vanillezucker und Salz verrühren.
- Die heiße Milch-Zucker-Mischung einrühren, Gelatine zugeben und im Wasserbad bis zu leichter Bindung des Eigelbs (82 °C) erhitzen.
- Kalt schlagen.
- Alkohol zugeben und, knapp bevor die Creme zu stocken beginnt, in das geschlagene Obers melieren.
- In Formen füllen und im Kühlbereich stocken lassen.
- Stürzen und mit gewählter Beilage anrichten.
- Mit geschlagenem Obers und beliebigem kleinem Dekor garnieren.

Variationen: Grundcreme vor dem Mischen mit geschlagenem Obers mit Schokolade, Nougat, Kaffee oder verschiedenen Likören versetzen.

Erdbeercreme

20 Portionen im Glas

20 g	*Pulvergelatine*
60 g	*Wasser*
650 g	*Erdbeermark*
350 g	*Puderzucker*
ca. 50 g	*Zitronensaft*
650 g	*geschlagenes Obers*

Walderdbeeren
süßer Schnee (Seite 251)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Erdbeermark, Puderzucker, Zitronensaft zugeben und durchrühren.
- Knapp vor dem Stocken in das geschlagene Obers melieren.

- Die Erdbeercreme in Gläser dressieren und im Kühlbereich stocken lassen.
- Mit Walderdbeeren belegen, leicht anzuckern und mit geschlagenem Obers garnieren.

Buttermilchcreme mit Rhabarber und Himbeeren

20 Portionen als Sturzcreme

Buttermilchcreme:

30 g	*Pulvergelatine*
90 g	*Wasser*
100 g	*Eigelb*
140 g	*Kristallzucker*
800 g	*Buttermilch*
650 g	*geschlagenes Obers*

Rhabarberkompott:

300 g	*Wasser*
200 g	*Weißwein*
250 g	*Kristallzucker*
30 g	*Zitronensaft*
1 000 g	*geschälter, in schräge, 8 mm dünne Scheiben geschnittener Rhabarber*

ca. 200 g Himbeeren
halbe Pistazien

Buttermilchcreme:

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Eigelb mit Kristallzucker schaumig rühren.
- Buttermilch mit Gelatine mischen, knapp vor dem Stocken mit der Eigelbmasse flüchtig mischen und in das geschlagene Obers melieren.

- In Formen füllen und im Kühlbereich stocken lassen.

Rhabarberkompott:

- Wasser, Wein, Kristallzucker und Zitronensaft aufkochen.
- Rhabarber zugeben und kernig weich kochen.
- Abseihen und den Rhabarber in eine Schüssel geben.
- Den Saft auf ein Drittel reduzieren, über den Rhabarber gießen und auskühlen lassen.

Fertigstellung:

- Creme stürzen, Rhabarberkompott rundherum anrichten und locker einige Himbeeren darauf verteilen.
- Creme mit je drei halben Pistazien mit der Innenseite nach oben sternförmig belegen.



Vanilleoberscreme (Schnellcreme)

ca. 20 Portionen im Glas

Schnellcreme:

13 g	Pulvergelatine
50 g	Wasser
130 g	Eigelb
100 g	Vollei
130 g	Kristallzucker
20 g	Vanillezucker
60 g	Cointreau (Konzentrat)
1,6 g	Salz
850 g	geschlagenes Obers

Erdbeerkompott (Seite 207)

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.
- Eigelb, Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker, Cointreau und Salz schaumig rühren.
- Gelatine zugeben und mit geschlagenem Obers melieren.
- Flach in Gläser dressieren und im Kühlbereich stocken lassen.
- Erdbeerkompott über der Schnellcreme verteilen und mit je einer Obersrosette garnieren.

Erdbeerjoghurtcreme

Joghurt

geschlagenes Obers

Erdbeerkompott (Seite 207)

- Die Zutaten, alle mit dem gleichen Volumen (nicht Gewicht!), verrühren und in Gläser füllen.
- Mit einer Kompotterdbeere garnieren und etwas Saft rundherum verteilen.

Die Erdbeerjoghurtcreme à la minute oder nur für den kurzfristigen Bedarf zubereiten, da sie sich relativ rasch absetzt.

Mandarinenreiscreme mit Brombeeren

ca. 20 Portionen als Sturzcreme

Mandarinenreiscreme (siehe Reistorte, Seite 84, halbe Rezeptmenge)

600 g	Waldbrombeeren
90 g	Kristallzucker
20 g	Zitronensaft

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Die Reiscreme zubereiten.
- In Formen füllen und im Kühlbereich stocken lassen

Fertigstellung:

- Brombeeren mit Kristallzucker und Zitronensaft mischen und zwei Stunden im Kühlbereich ziehen lassen.
- Creme stürzen, mit Brombeeren, Saft und geschlagenem Obers anrichten.

Milchschokoladenoberscreme (Blitzdessert)

20 Portionen im Glas

Milchschokoladenoberscreme (Seite 78, eineinhalbfache Rezeptmenge und anstelle von Kuvertüre Milchkuvertüre verwenden)

Eierlikör

Mandelgaletten (Seite 189)

- Die Milchschokoladenoberscreme zu dickschaumiger Konsistenz aufschlagen.
- In Gläser dressieren, einen Schuss Eierlikör darüber geben und mit je einer Mandelgalette garnieren.

Die Creme sollte nicht zu lange stehen, da sie sonst anzieht und ihre angenehm sämige Konsistenz verliert.



Mousse au chocolat
20 Portionen im Glas

280 g	*Obers*
520 g	*flüssige Kuvertüre*
160 g	*Eigelb*
750 g	*geschlagenes Obers*

Milchkuvertürespäne
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Obers aufkochen.
- Kuvertüre zugeben, mixen und auf 35 °C temperieren.
- Eigelb schaumig rühren, flüchtig mit der Canache mischen und mit geschlagenem Obers melieren.
- In Gläser dressieren, einige Milchkuvertürespäne aufstreuen und kühlen.
- Mit je einer Obersrosette garnieren.

Himbeertiramisu mit gebundenen Früchten
20 Portionen im Glas

ca. 2 000 g Fruchtspeise (Seite 208)
pro Portion ca. 100 g

Himbeertiramisu:

500 g	*Himbeermark*
500 g	*Mascarpone*
10 g	*Zitronensaft*
150 g	*Eiweiß*
120 g	*Kristallzucker*

Himbeeren

- Die Fruchtspeise zubereiten und in Gläser füllen.

Himbeertiramisu:
- Himbeermark, Mascarpone und Zitronensaft leicht aufschlagen.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit der Himbeermasse melieren.
- Mit einer großen Lochtülle je 60 g Himbeertiramisu so in die Mitte der Fruchtspeise dressieren, dass die Früchte am Rand etwas hochgedrückt werden, die Creme aber halb rund darüber hinausragt.
- Creme mit je einer Himbeere garnieren.

Grießflammeri
20 Portionen im Glas (als Sturzcreme mit der doppelten Menge Gelatine zubereiten)

Creme:

800 g	*Milch*
80 g	*Kristallzucker*
36 g	*Vanillezucker*
2,4 g	*Salz*
110 g	*Grieß*
11 g	*Pulvergelatine*
40 g	*Wasser*
80 g	*Eigelb*
80 g	*Kristallzucker*
800 g	*geschlagenes Obers*

Schokoladesauce (kalte Schokoladesauce, Seite 61)
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Milch, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Grieß zugeben und unter Rühren gut durchkochen lassen.
- Pulvergelatine mit Wasser verrühren, in die heiße Masse rühren und auskühlen lassen.
- Eigelb mit 80 g Kristallzucker schaumig rühren.
- Knapp bevor die Grießmasse zu stocken beginnt, mit schaumig gerührtem Eigelb und geschlagenem Obers melieren.
- Halb rund in Gläser dressieren und im Kühlbereich abstocken lassen.
- Mit einem Gießtrichter die Schokoladesauce rund um die Creme geben.
- Mit je einem Oberstupfen und beliebigem kleinem Dekor fertig stellen.





Schneenockerln

ca. 20 Portionen

Vanillesauce:

1 000 g	*Milch*
110 g	*Kristallzucker*
10 g	*Vanillezucker*
1 g	*Salz*
80 g	*Eigelb*
15 g	*Vanillecremepulver*

Schaummasse:

550 g	*Eiweiß*
300 g	*Kristallzucker*

Vanillesauce:

- Drei Viertel der Milchmenge mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Die restliche Milch mit Eigelb und Cremepulver glatt rühren.
  In die kochende Milch rühren, unter ständigem Rühren durchkochen und auskühlen lassen.

Schneenockerln:

- In einer flachen Pfanne Wasser aufkochen.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- Mit einer großen Sterntülle auf ein Backblech Nockerln dressieren.
- Mit nasser Palette abheben und mit der Oberseite nach unten in das Wasser gleiten lassen.
- Nahe dem Siedepunkt drei Minuten ziehen lassen, wenden und weitere drei Minuten fertig stocken lassen.
- Herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen.
- Auf eine glatte Unterlage wegsetzen und im Kühlbereich bis zur Verwendung aufbewahren. Sie können ohne Qualitätsverlust auch tiefgekühlt werden.

- Pro Portion zwei bis drei Nockerln auf einem Teller anrichten und auf eine der folgenden Arten fertig stellen:

- **a)** 50 g Vanillesauce mit 30 g halb geschlagenem Obers mischen.
- Nockerln damit nappieren.

- **b)** Nockerln mit einer Gabel mit Karamell schleudern.
- Einige frisch geröstete gehobelte Mandeln locker darüber streuen.
- Auf mit Obers gelockerter Vanillesauce (siehe oben) anrichten.

- **c)** Nockerln auf einem Teller anrichten und je zur Hälfte mit Vanillesauce (ohne Obers) und kalter Schokoladesauce (Seite 61) nappieren.

- **d)** Nockerln auf einem Teller anrichten und je zur Hälfte mit Vanillesauce (ohne Obers) und Erdbeer- oder Himbeersauce (Seite 58) nappieren.





Karamellcreme

20 Portionen in niedrigen Stielgläsern oder Schalen

Royale:

700 g	*Vollei*
200 g	*Kristallzucker*
40 g	*Vanillezucker*
2 g	*Salz*
2 000 g	*Milch*

Karamellsauce (Seite 207)

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Gläser in eine Wanne (etwas höher als die Gläser) stellen.

Royale:

- Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz mischen.
- Milch aufkochen, einrühren und kurz mixen.

- Royale mit einem Konfekttrichter in die Gläser verteilen.

- Wanne halb in ein auf 160 °C vorgeheiztes Backrohr stellen und bis in Royalehöhe mit kochendem Wasser füllen.
- Zur Gänze in das Backrohr stellen und mit knappem Abstand ein Blech darüber schieben, damit sich keine Haut auf der Royale bilden kann.
- 15–20 Minuten pochieren, dabei darf das Wasser nicht kochen und die Royale nicht aufgehen.
- Garprobe: Mit einem kleinen Messer in der Mitte anstechen, dabei soll keine flüssige Royale hochkommen.
- Aus dem Wasser nehmen und auskühlen lassen.
- Wenn sich eine leichte Haut gebildet hat, die später die Sauce an der Oberfläche hält, mit Dehnfolie abdecken und im Kühlbereich bis zum Service aufbewahren. Gekühlt sind die Cremen ohne weiteres drei bis vier Tage haltbar.

Fertigstellung:

- Karamellsauce aufgießen, je eine Obersrosette aufdressieren und mit beliebigem kleinem Dekor fertig stellen.

Fruchtsalate

Neben dem gemischten Fruchtsalat, der vorwiegend aus frischen, aber auch Kompottfrüchten zubereitet wird, können köstliche Fruchtsalate auch aus Einzelsorten hergestellt werden. Gemeinsam ist allen, dass sie nur so lange fertig aufbewahrt werden sollten, bis sie nach dem Marinieren das beste Aroma entwickelt haben.

Fruchtsalat mit gemischten Früchten

geschälte, entkernte, in Würfel geschnittene Äpfel und Birnen
filetierte Orangen
rote und grüne Weintrauben
in Stücke geschnittene Kompottananasscheiben und Kompottpfirsiche
Kompottmandarinenspalten
Splittermandeln
Puderzucker
Zitronensaft
Maraschino
Kirschwasser

Ananaserdbeeren (je nach Größe halbieren oder vierteln)
in Würfel geschnittene Bananen
leicht gesüßtes geschlagenes Obers

- Früchte mit einigen Splittermandeln, Puderzucker, Zitronensaft, Maraschino und Kirschwasser mischen und im Kühlbereich ziehen lassen.
- Vor dem Anrichten Ananaserdbeeren und Bananen beigeben.
- Nach Belieben mit geschlagenem Obers servieren.

Erdbeersalat

Ananaserdbeeren (je nach Größe halbieren oder vierteln)
Kristallzucker
Zitronensaft
Grand Marnier

- Erdbeeren mit Kristallzucker, etwas Zitronensaft und Grand Marnier kurz marinieren.

Pfirsichsalat mit Himbeersauce

blanchierte, geschälte, in Spalten geschnittene Pfirsiche
Läuterzucker
Zitronensaft
Calvados

Himbeersauce (Seite 58)
grob gehackte Pistazien

- Pfirsiche mit Läuterzucker, etwas Zitronensaft und Calvados marinieren.
- Eine kleine Menge Himbeersauce auf den Tellern verteilen und die Pfirsiche darauf anrichten.
- Locker mit einigen Pistazien bestreuen.

Melonensalat

in dünne Scheiben geschnittene Zucker- oder Honigmelonen
Puderzucker
Cognac

Himbeeren oder Ribiseln

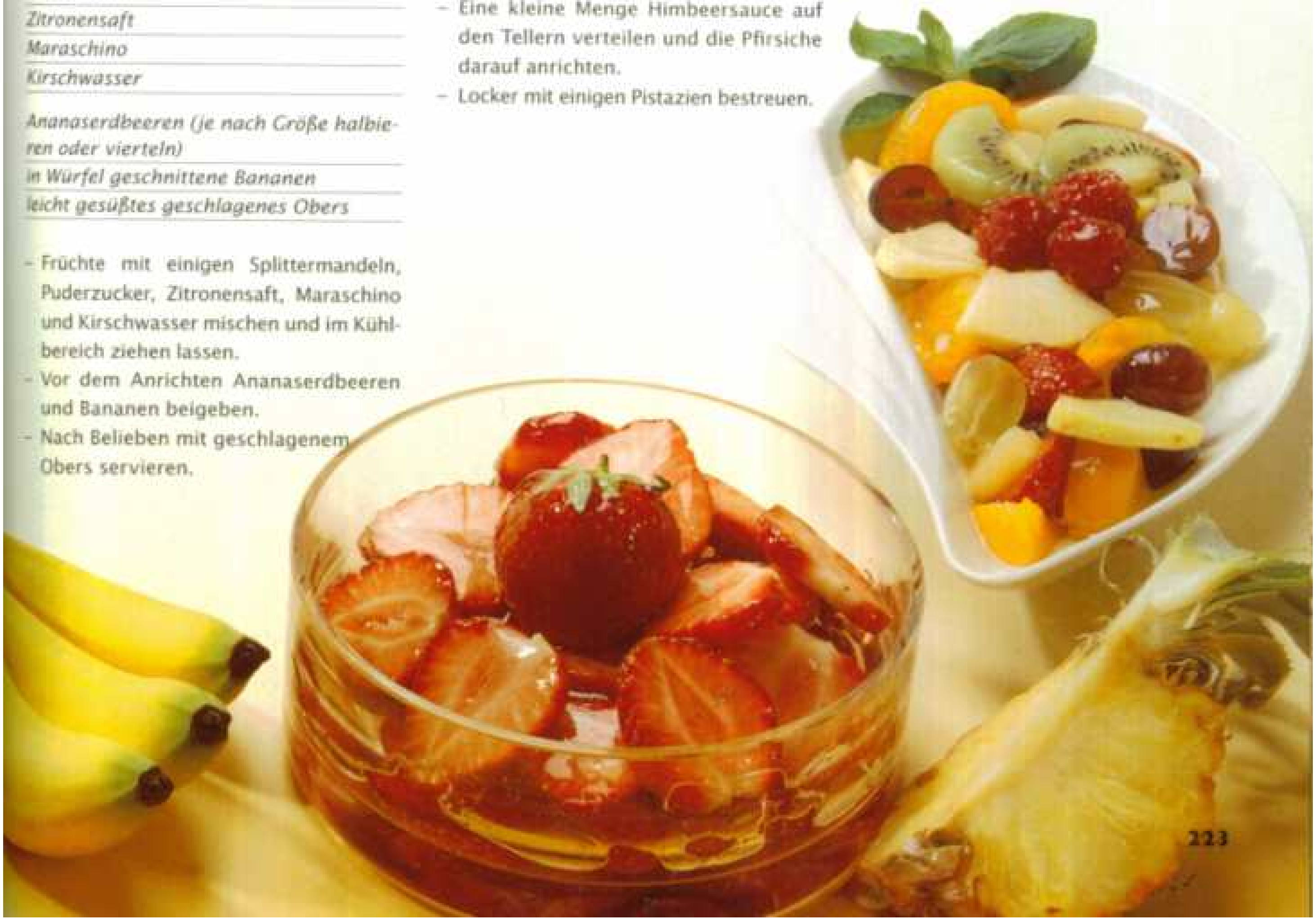
- Melonen mit Puderzucker bestreuen und etwas Cognac darüber verteilen.
- Mit einigen Himbeeren oder Ribiseln garnieren und sofort servieren.

Orangensalat

filetierte Orangen
Läuterzucker
Cointreau

Walderdbeeren

- Etwas Läuterzucker und Cointreau über den Orangen verteilen und zwei bis drei Stunden ziehen lassen.
- Beim Anrichten einige Walderdbeeren locker aufstreuen.



Konfekt

Schokolade zählt zu den wichtigsten und vielseitig verwendbaren Halbfertigprodukten in der Backstube. Schokolade als Zutat zu Massen und Cremen. Schokolade als Überzug in vielerlei Variationen oder als Dekormaterial bis hin zu Schokoladeplastiken. Und schließlich Schokolade als die wichtigste und geradezu unverzichtbare Zutat in der Konfektherstellung und allem, was im weiteren Sinn damit zusammenhängt.

Schokolade ist mit Sicherheit die beliebteste und am meisten konsumierte Süßigkeit der Welt. Alleine im Jahr 2005 wurden fast 860.000 Tonnen Schokolade und Schokoladewaren erzeugt und wohl auch gegessen. Dazu kommt noch die schier unvorstellbare Menge an Kakao und Schokoladehalberzeugnissen, wie zum Beispiel industriell gefertigten Überzugsmassen und Glasuren: ca. 370.000 Tonnen im Jahr 2005. Und das sind nur die Zahlen für Deutschland. Die Mengen an Schokolade und die daraus hergestellten Köstlichkeiten in der Schweiz und Österreich sind da noch gar nicht mit eingerechnet. Was macht wohl das Geheimnis dieser „Götterspeise" (Theobroma, nach dem Naturforscher Carl von Linné) aus? Zunächst einmal Zucker und Fett. Sie führen dem Organismus auf direktem Weg Energie zu. Aber das alleine ist es nicht, das tun schließlich andere Lebensmittel auch. Also weitergesucht. Oft ist die Rede von den so genannten Glückshormonen – Melatonin und Seratonin. Diese beiden Hormone sind, sehr vereinfacht gesagt, für den Appetit auf Süßes verantwortlich. Kurzum: Schokolade macht munter und glücklich. So einfach ist das, einmal ganz abgesehen vom Genuss, den so ein zart schmelzendes Stück Schokolade oder ein raffiniert hergestelltes Konfekt bereiten kann. Und ein von meisterhafter Konditorhand geschaffenes Konfekt ist nicht nur ein Gaumen-, sondern gleichermaßen ein Augenschmaus.

Wie kam es nun von der aztekischen Götterspeise Xocolatl zu diesem Höhepunkt der Schokoladenverarbeitung? Der Weg über den spanischen Eroberer Cortez nach Europa dürfte wohl bekannt sein. Die Pralinen sind jedoch ein Kind des Barocks. Einem Gesandten Ludwigs XIV. von Frankreich blieb es Ende des 17. Jahrhunderts vorbehalten, Pralinen im deutschen Raum bekannt zu machen. Feldmarschall Herzog Choiseu du Plessis-Praslin war Beobachter am damaligen immerwährenden deutschen Reichstag in Regensburg. Sein deutscher Koch stellte für ihn so genanntes Reichstagskonfekt aus überzuckerten Mandeln und Nüssen her. Gerade war Schokolade in Mode gekommen und so überzog er seine Naschereien damit und nannte sie als Reverenz an seinen Herrn Pralinen. Einer – allerdings nicht belegten – Anekdote zufolge hatte der Herzog mit diesen Pralinen nicht unerhebliche Erfolge bei der regensburgischen Damenwelt zu verzeichnen.



Heute findet die gewerbliche Konfekterzeugung immer mehr Anhänger. Für manchen Konditor ist sie schon zu einem wesentlichen Teil seines Gesamtumsatzes geworden. Ein Hauptvorteil von handwerklich hergestelltem Konfekt liegt in der Frische. Darüber hinaus hat der Konditor hier die Möglichkeit, durch die Verwendung von hochwertigen Grundmaterialien wie Obers, Butter, Früchten, Fruchtmark und Ähnlichem ein Qualitätssortiment anzubieten, das die Industrie in dieser Form nicht erzeugen kann. Manche Konfektmassen können maschinell gar nicht verarbeitet werden. Die wegen mancher Zutaten geringere Haltbarkeit von handwerklich hergestellten Schokoladeprodukten erlaubt nur geringe Produktionsmengen mit hohen Herstellungskosten. In Verbindung mit höheren Materialkosten erfordern sie auch höhere Verkaufspreise. Handwerklich hergestellte Schokoladeerzeugnisse müssen also durch ein anderes Sortiment und durch beste Qualität die Käufer überzeugen.

Zur Herstellung von Konfekt ist ein eigener klimatisierter Raum mit einer Mindestausstattung an Geräten ebenso Voraussetzung wie ein temperaturgeregelter Lagerraum mit 16–18 °C und etwa 60 % Luftfeuchtigkeit oder zumindest gleichartig klimatisierte Kühlschränke zur Lagerung fertiger Produkte. Um bei kleinerem Bedarf trotzdem rationelle Mengen herstellen zu können, kann man manche Sorten (zB Trüffelkugeln) in größeren Mengen halb fertig tiefkühlen. Bei Bedarf die erforderliche Menge stufenweise auftauen lassen und mit Schokoladenüberzug versehen. Richtig gehandhabt ist es auch kein Problem, fertiges Konfekt tiefzukühlen. Es muss nur entsprechend verpackt werden und während des Tiefkühlvorganges, der Tiefkühllagerung und des stufenweisen Auftauens müssen ein Luftaustausch und damit die Kondensatbildung verhindert werden.

Vorschläge zum Angebot und zur Verpackung finden Sie im Kapitel Verkaufsförderung, Seite 239.



Selbst hergestellte Schokoladehohlkörper

Moderne Schokoladeformen werden aus Kunststoff hergestellt und bieten unvergleichliche Vorteile gegenüber den in der Vergangenheit verwendeten Metallformen. Das geringere Gewicht macht die Arbeit angenehmer und die Kuvertüre löst sich leichter aus den Formen. Die Oberfläche der Hohlkörper hat bei korrekter Behandlung der Kuvertüre und der Formen einen schöneren Glanz. Die Formen sollten zwischen den einzelnen Verwendungen nicht gewaschen werden, außer die Kuvertüre wurde nicht fachgemäß temperiert oder die Formen wurden verunreinigt. Zum Thema Temperieren von Kuvertüre siehe Seite 77. Die Kuvertüre nach dem Ausgießen der Formen bzw. vor dem Füllen ausreichend stocken lassen. Die Hohlkörper müssen sich von der Form gelöst haben. Flüssige Füllungen werden mit einem Konfekttrichter bis etwa 1,5 mm unter dem Rand eingefüllt. Eindressierte Füllungen werden mit einer Gummispachtel so abgestrichen, dass ebenfalls in etwa gleicher Höhe Platz zum Abdeckeln bleibt. Bei den meisten Sorten ist es von Vorteil, die Füllungen über Nacht bei 18 °C festigen zu lassen und dann erst mit Kuvertüre abzustreichen. Damit sich die Kuvertüren beim Abdeckeln besser verbinden, evtl. kurz mit einem Föhn über die Formen streichen, um die obere Kante der Hohlköper geringfügig zu erweichen. Nach dem Abstreichen die Kuvertüre ebenfalls bei etwa 18 °C stocken lassen oder kurz im Kühlbereich fest werden lassen. Bei zu starker Abkühlung des Konfekts bildet sich nach dem Ausformen auf der Kuvertüre ein Kondensat, das den Schokoladeglanz beeinträchtigt.

Tunken mit der Tunkmaschine (Überziehanlage)

Zum Thema Temperieren von Kuvertüre siehe Seite 77. Geschnittene oder ausgestochene Korpusse für Konfekt, Likörkonfekt mit Zuckerkruste, Trockenfrüchte usw. sollte man, um einen einwandfreien bzw. stabilen Schokoladeüberzug zu erhalten, zweimal überziehen. Dabei beim ersten Mal stark abblasen.







Konfekt mit Oberscanache

Oberscanache aus Kuvertüre, Milch- oder weißer Kuvertüre und Obers wird vor allem bei der Bonbonerzeugung, aber auch mit geringem Schokoladeanteil als Creme im Süßspeisenbereich verwendet. Das Mengenverhältnis der Zutaten ist je nach Verwendungszweck unterschiedlich. Die Oberscanache kann zusätzlich mit Geschmacksträgern, evtl. mit Butter und Frischhaltemitteln versehen werden.

Durch das Emulgieren erhält die Canache eine fein schmelzende Konsistenz. Emulgiert wird entweder nach dem Erhitzen und Mischen mit einem Stabmixer oder besser mit einem Vakuummixer, bei dem alle Zutaten mit Ausnahme des Alkohols (dieser wird am Ende des Arbeitsganges zugegeben) schonend bis 60 °C erhitzt werden. Gleichzeitig werden Lufteinschlüsse vermieden (ideal auch für Canacheglasuren).

Weiche Canachemassen zum Füllen von Kuvertürehohlkörpern mit Dehnfolie abdecken, um eine Hautbildung zu vermeiden, und vor dem Abfüllen auf 28 °C abkühlen lassen. Eine wesentlich höhere Temperatur ist nachteilig für die Kuvertürehohlkörper und eine geringere ungünstig für den Schmelz, nachdem der Kristallisationsprozess der Kakaobutter schon eingeleitet ist.

Wenn keine maschinelle Abfüllmöglichkeit vorhanden ist, wird die Canache mit einer Abfüllplatte und einem Dressiersack in Hohlkugeln oder mit dem Bonbontrichter in Kuvertürehohlkörper anderer Art gefüllt. Bei 18 °C über Nacht abstocken lassen. Hohlkugeln abdeckeln, aus den Formen nehmen und mit vorgesehenem Überzug und Dekor fertig stellen. Andere gefüllte Kuvertürehohlköper abstreichen und ausformen.

Festere Canache zum Schneiden oder Ausstechen wird mit einem höheren Kuvertüreanteil hergestellt. Nach dem Mixen die Canache in einen Konfektrahmen auf Pergaminpapier gießen und über Nacht bei 18 °C abstocken lassen. Aus dem Konfektrahmen schneiden, umdrehen, Papier abziehen und dünn mit temperierter Kuvertüre bestreichen. Stocken lassen und wieder umdrehen. Schneiden oder ausstechen.

Richtig hergestellte Oberscanache hat ebenso wie die Buttercanache einen unvergleichlichen Schmelz und sollte so frisch als möglich angeboten werden.



Kokostrüffeln

Canache:

- 850 g Obers
- 110 g Stärkesirup
- 110 g Invertzucker
- 2 000 g flüssige Milchkuvertüre
- 200 g Butter
- 600 g Batida de Côco

temperierte Milchkuvertüre
Kokosflocken

- Obers mit Stärkesirup und Invertzucker aufkochen.
- Milchkuvertüre zugeben und anschließend mit Butter und Likör mischen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

Fertigstellung:
- Mit Milchkuvertüre überziehen und in Kokosflocken rollen.

Kaffeetrüffeln

Canache:

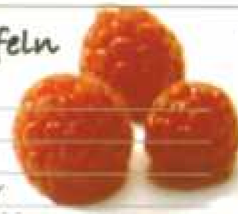
- 1 050 g Obers
- 110 g Instantkaffee
- 180 g Invertzucker
- 180 g Stärkesirup
- 1 100 g flüssige weiße Kuvertüre
- 550 g doppelt gehärtetes Pflanzenfett
- 360 g Kakaobutter
- 250 g Butter

temperierte weiße Kuvertüre

- Obers aufkochen, Instantkaffee zugeben und auflösen.
- Invertzucker und Stärkesirup beigeben und aufkochen lassen.
- Mit weißer Kuvertüre, Pflanzenfett, Kakaobutter und Butter mischen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

Fertigstellung:
- Mit weißer Kuvertüre überziehen.

Himbeertrüffeln



Canache:

- 600 g Obers
- 200 g Stärkesirup
- 200 g Invertzucker
- 1 950 g flüssige Milchkuvertüre
- 100 g Butter
- 500 g Himbeergeist (40 Vol.-%)
- ca. 40 g Himbeerpaste (je nach Fabrikat)

temperierte Kuvertüre und Milchkuvertüre

- Obers mit Stärkesirup und Invertzucker aufkochen.
- Mit Milchkuvertüre und anschließend mit den restlichen Zutaten mischen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

Fertigstellung:
- Mit Kuvertüre überziehen und mit Milchkuvertüre schleudern.

Eierlikörtrüffeln

Canache:

- 240 g Stärkesirup
- 200 g Invertzucker
- 800 g Eierlikör (evtl. selbst herstellen, siehe Eierlikörtorte, Seite 106)
- 1 900 g flüssige weiße Kuvertüre (ca. 32 °C)
- 400 g halb feste Butter
- 200 g Armagnac

- Stärkesirup und Invertzucker auf etwa 45 °C erhitzen.
- Mit Eierlikör und weißer Kuvertüre mischen.
- Butter und Armagnac zugeben, mixen und abfüllen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

Fertigstellung:
- Mit Milchkuvertüre überziehen.
- Mit Goldauflage oder Gabelzug dekorieren.

Teetrüffeln

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

Canache:

- 470 g Milch
- 280 g Obers
- 150 g aromatischer Tee (zB Earl Grey)
- 150 g Invertzucker
- 520 g flüssige Kuvertüre
- 750 g flüssige Milchkuvertüre
- 90 g Butter

temperierte Kuvertüre

- Milch und Obers aufkochen.
- Tee zugeben, durchrühren und zugedeckt vier Minuten ziehen lassen.
- Abseihen und den Teesud auspressen.
- Invertzucker zugeben und aufkochen lassen.
- Mit Kuvertüren mischen, Butter zugeben und emulgieren.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

- Mit einer Konfektzither in Würfel (23 x 23 mm) schneiden.
- Mit Kuvertüre überziehen und dekorieren (evtl. ein Motiv aus dem goldbedruckten Folienprogramm der Konfektdekoration auswählen).





Erdbeertrüffeln (Formenkonfekt)

Erdbeeren in Alkohol:
(auf Vorrat herstellen)
3 Gläser à 3 000 g

5 000 g	Erdbeeren (Tiefkühlfrüchte)
500 g	Puderzucker
850 g	Weingeist
1 700 g	Weinbrand
250 g	Erdbeerpaste

Canache:

400 g	Obers
100 g	Invertzucker
1 500 g	flüssige Milchkuvertüre
230 g	Butter
410 g	Grand Marnier (Konzentrat)
900 g	Fondant
44 g	Erdbeerpaste

evtl. Alkohol von den eingelegten Erdbeeren zum Verdünnen

temperierte Milchkuvertüre

Erdbeeren in Alkohol:
- Erdbeeren (Tiefkühlfrüchte nehmen den Alkohol schneller auf) in die Gläser füllen.
- Die restlichen Zutaten mischen und über den Erdbeeren verteilen.
- Verschließen und drei Tage bei Raumtemperatur ziehen lassen.
- Kühl stellen.

Erdbeeren nur kurzfristig auf Vorrat herstellen, da sie über einen längeren Zeitraum sowohl Farbe als auch Geschmack verlieren. Das an den Alkohol abgegebene Aroma wird durch Zugabe von Erdbeerpaste ausgeglichen.

- Bonbonformen mit Milchkuvertüre ausgießen. Bei dünner Kuvertüre zweimal ausgießen, da der Alkohol der marinierten Erdbeeren zu dünne Schokolade evtl. erweichen würde.

Canache:
- Obers und Invertzucker aufkochen.
- Mit Milchkuvertüre mischen.
- Butter und Alkohol zugeben und emulgieren.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

- Erdbeeren auf einem Gitter ablaufen lassen.
- In nicht zu kleine Stücke schneiden und in die Hohlkörper legen.
- Fondant auf etwa 32 °C erwärmen, mit Erdbeerpaste abschmecken und evtl. leicht mit dem Alkohol der Erdbeeren verdünnen.
- Mit einem Stanitzel etwas Fondant über die Erdbeeren verteilen. Im fertigen Bonbon entsteht so nach dem Auflösen des Fondants eine kleine Menge likörartiger Flüssigkeit.

Fertigstellung:
- Mit Canache bis etwa 1,5 mm unter dem Rand auffüllen und bei 18 °C über Nacht abstocken lassen.
- Mit Milchkuvertüre abstreichen (siehe selbst hergestellte Schokoladehohlkörper, Seite 226).

Pfefferminztrüffeln (Formenkonfekt)

Canache:

600 g	Obers
200 g	Stärkesirup
200 g	Invertzucker
1 300 g	flüssige Milchkuvertüre
650 g	flüssige Kuvertüre
100 g	Butter
200 g	Crème de Menthe

einige Tropfen Pfefferminzöl

temperierte Kuvertüre

- Obers mit Stärkesirup und Invertzucker aufkochen.
- Mit Kuvertüren und anschließend mit den restlichen Zutaten mischen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

- Bonbonformen mit Kuvertüre ausgießen.
- Mit Canache bis etwa 1,5 mm unter dem Rand füllen und bei 18 °C über Nacht abstocken lassen.
- Mit Kuvertüre abstreichen (siehe selbst hergestellte Schokoladehohlkörper, Seite 226).



Konfekt mit Buttercanache

Buttercanache wird aus Kuvertüre, Milch- oder weißer Kuvertüre und Butter hergestellt. Dazu die Kuvertüre auf etwa 32 °C erwärmen, nicht temperieren und nach und nach mit der halb festen Butter verrühren. Geschmacksträger und Frischhaltemittel zusetzen. Die Masse soll nur geringfügig schaumig gerührt werden. Wenn man sie zu leicht hält, werden die Frischedauer und der Schmelz beeinträchtigt. Ist die Canache zu kompakt, schmeckt sie zu üppig. Korrekt zubereitet ist sie wie die Oberscanache eine Basis für wunderbare Produkte, vor allem Konfekt. Auch hier gilt: Je frischer, umso besser!



Rumtrüffeln

Rumrosinen (Seite 251), jedoch anstelle von Rum Jamaikarum verwenden

temperierte Milchkuvertüre

Buttercanache:

1 500 g	*flüssige Milchkuvertüre (32 °C)*
620 g	*halb feste Butter*
150 g	*Stärkesirup*
100 g	*Invertzucker*
420 g	*Jamaikarum*

temperierte Milchkuvertüre

- Für die Bonbonböden temperierte Milchkuvertüre dünn auf Pergaminpapier aufstreichen und etwas stocken lassen.
- Mit einem runden Ausstecher (Ø 23 mm) Blättchen ausstechen.
- Nicht vom Papier lösen und je eine Rumrosine auflegen.

Buttercanache:

- Milchkuvertüre nach und nach mit Butter mischen.
- Stärkesirup, Invertzucker und Rum einrühren (siehe Einleitung Konfekt mit Buttercanache).
- Mit einer grob gezackten Sterntülle über die Rosinen dressieren und bei 18 °C über Nacht fest werden lassen.
- Mit Milchkuvertüre überziehen.

Kirschtrüffeln

Buttercanache siehe Rumtrüffeln, jedoch anstelle von Jamaikarum 420 g Kirschwasser verwenden

Bonbonböden siehe Rumtrüffeln, jedoch anstelle von Milchkuvertüre Kuvertüre verwenden

temperierte Kuvertüre und Milchkuvertüre

- Mit einer Lochtülle die Canache halb rund auf die Unterteile dressieren und bei 18 °C über Nacht fest werden lassen.
- Mit Kuvertüre überziehen.
- In den noch weichen Überzug einen Tupfen Milchkuvertüre spritzen und verlaufen lassen.



Nougattrüffeln

Buttercanache:

1 000 g	*flüssige Milchkuvertüre (32 °C)*
700 g	*Haselnussnougat (NNHX, Seite 250; 28 °C)*
800 g	*Butter*
200 g	*Stärkesirup*
150 g	*Invertzucker*

temperierte Milchkuvertüre

Kakao und Puderzucker im Verhältnis 1 : 1

- Milchkuvertüre mit Nougat mischen.
- Butter, Stärkesirup und Invertzucker nach und nach einrühren (siehe Einleitung Konfekt mit Buttercanache).
- Mit einer Lochtülle (Ø 11 mm) in Streifen auf Pergaminpapier dressieren und stocken lassen.
- Mit der Konfektzither oder einem Messer in 25 mm lange Stücke schneiden.
- Mit Milchkuvertüre überziehen und in der Kakao-Zucker-Mischung rollen.
- Abstocken lassen, aus der Kakao-Zucker-Mischung nehmen und in einem groben Sieb vorsichtig abkehren.

Wird mit der Tunkmaschine überzogen, empfiehlt es sich, zweimal zu überziehen, dabei beim ersten Mal stark abblasen. Nach dem zweiten Überziehen in der Kakao-Zucker-Mischung rollen.



Cointreautrüffeln (Formenkonfekt)

Buttercanache:

1 400 g	flüssige weiße Kuvertüre (32 °C)
750 g	halb feste Butter
180 g	Stärkesirup
100 g	Invertzucker
180 g	Cointreau (Konzentrat)
150 g	Cointreau
200 g	faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)

temperierte weiße Kuvertüre

- Beliebige Formen mit weißer Kuvertüre ausgießen.

- Weiße Kuvertüre nach und nach mit Butter mischen.
- Stärkesirup, Invertzucker, Cointreau (Konzentrat) und Likör nach und nach einrühren (siehe Einleitung Konfekt mit Buttercanache).
- Mit einer Lochtülle in die Formen dressieren und mit einer Gummispachtel so abstreichen, dass etwa 1,5 mm zum Abdeckeln frei bleiben.
- Bei 18 °C über Nacht abstocken lassen und mit weißer Kuvertüre abstreichen (siehe selbst hergestellte Schokoladehohlköper, Seite 226).

Kaffee mit Schlag

temperierte Milchkuvertüre

Kaffeecanache:

600 g	flüssige Milchkuvertüre (32 °C)
240 g	halb feste Butter
60 g	Stärkesirup
40 g	Invertzucker
160 g	Kaffeelikör
10 g	Löskaffee

Weiße Canache:

420 g	flüssige weiße Kuvertüre (32 °C)
220 g	Butter
55 g	Stärkesirup
30 g	Invertzucker
100 g	Cognac

temperierte Milchkuvertüre
Kakao

- Milchkuvertüre dünn auf Pergaminpapier streichen und etwas stocken lassen.
- Mit der Schneidewalze in 20 mm breite Streifen schneiden (nicht vom Papier lösen).

Kaffeecanache:
- Milchkuvertüre nach und nach mit der Butter mischen.
- Stärkesirup, Invertzucker, Kaffeelikör und Löskaffee mischen, einrühren (siehe Einleitung Konfekt mit Buttercanache).

- Mit einer Lochtülle (∅ 11 mm) auf jeden zweiten Kuvertürestreifen (zwecks Abstand) zwei aneinanderliegende Streifen Kaffeecanche dressieren.

Weiße Canache:
- Herstellung wie Kaffeecanache.

- In der Mitte der beiden Kaffee-Canache-Streifen einen Streifen weiße Canache aufdressieren und stocken lassen.
- Vom Papier abheben (nicht verwendete Kuvertürestreifen wieder einschmelzen) und mit der Konfektzither oder einem Messer in 25 mm lange Stücke schneiden.
- Mit Milchkuvertüre überziehen und leicht mit Kakao besieben.



Konfekt mit Marzipanfüllungen

Für Marzipanfüllungen sollte man aus Qualitätsgründen die Marzipanrohmasse, wenn möglich, nicht zusätzlich mit Zucker mischen und als eher weiche Füllung gestalten. Marzipan wird meistens ausgerollt, außer es handelt sich um Füllungen, die in dressierfähiger Konsistenz verarbeitet werden. Das Ausrollen erfolgt zwischen zwei Metallleisten oder vorteilhafter in einem Konfektrahmen zwischen zwei Pergaminpapieren. Die nachfolgenden Rezepte sind auf Rahmen in der Größe 500 x 300 x 12 mm ausgerichtet.

Nach dem Einrollen in den Konfektrahmen wird Marzipan wie folgt weiterverarbeitet:
- Das obere Papier abnehmen und das Marzipan über Nacht leicht übertrocknen lassen.
- Konfektrahmen entfernen.
- Marzipan umdrehen, Unterlagepapier abziehen und das Marzipan dünn mit temperierter Kuvertüre bestreichen.
- Umdrehen und mit einer Konfektzither oder einem Messer schneiden.
- Die einzelnen Stücke trennen und vor dem Tunken noch einige Stunden übertrocknen lassen.

Für ausgestochene Formen sollte man beide Seiten der Marzipanplatte mit Puderzucker besieben und ihn mit der Handfläche leicht verreiben, um ein Zusammenkleben der einzelnen Stücke zu vermeiden. Marzipanfüllungen, die in Kuvertürehohlkörper dressiert werden, bis 1,5 mm unter dem Rand einfüllen und über Nacht leicht abtrocknen lassen. Abdeckeln und aus der Form nehmen (siehe selbst hergestellte Schokoladehohlkörper, Seite 226).

Nussmarzipan

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

1 530 g Marzipanrohmasse
450 g geriebene Walnüsse
120 g Rum
135 g Invertzucker

temperierte Milchkuvertüre
halbe Walnusskerne

- Alle Zutaten mischen und zwischen zwei Pergaminpapieren in den Konfektrahmen einrollen.
- Weiterverarbeitung siehe Einleitung Konfekt mit Marzipanfüllungen.

Fertigstellung:
- Oval ausstechen und einige Stunden übertrocknen lassen.
- Walnüsse evtl. mit Milchkuvertüre überziehen.
- Marzipanovale mit Milchkuvertüre überziehen und mit je einer Nuss belegen.

Ingwermarzipan

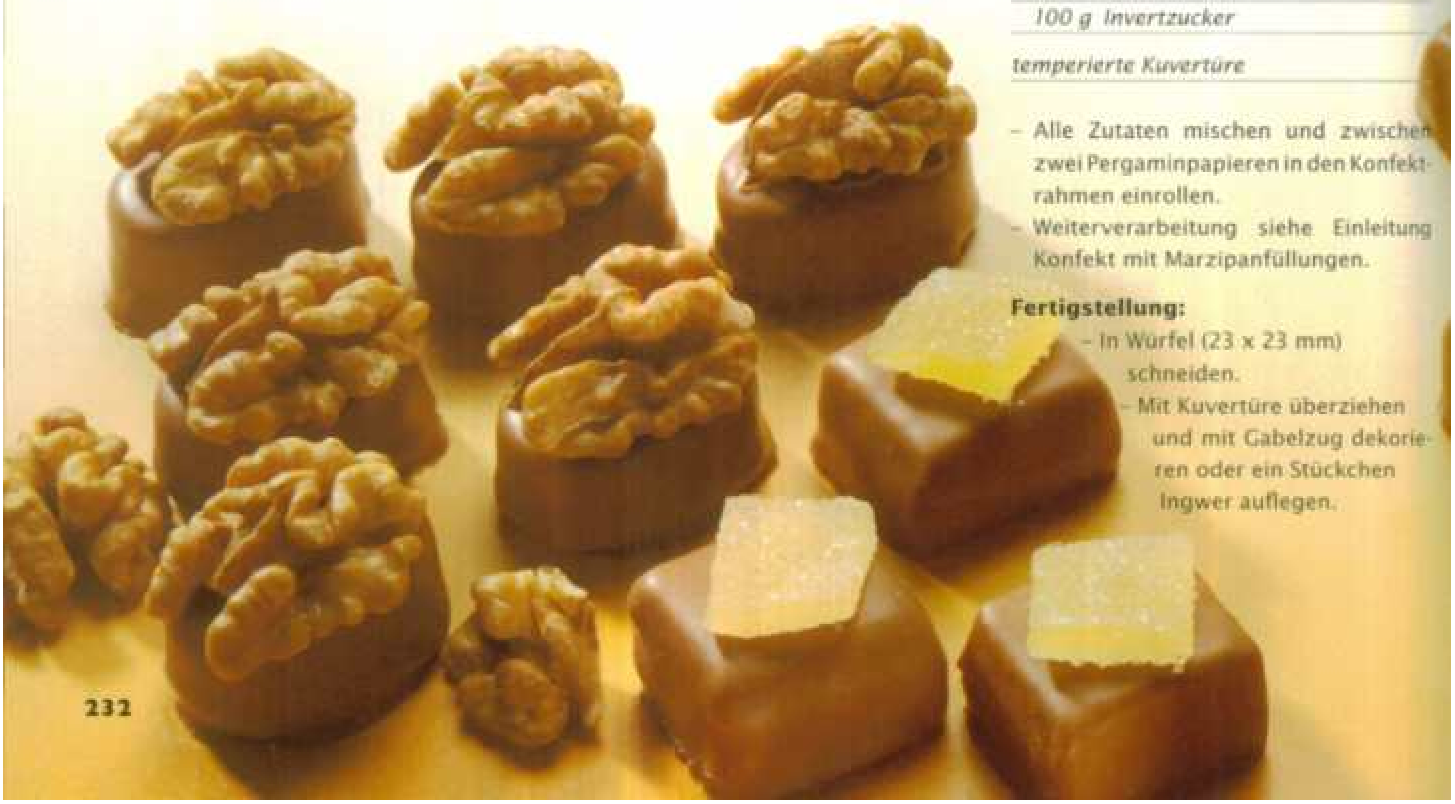
1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

1 050 g Marzipanrohmasse
350 g geriebene Walnüsse
420 g fein gehackter Ingwer
200 g faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
140 g Curaçao
100 g Invertzucker

temperierte Kuvertüre

- Alle Zutaten mischen und zwischen zwei Pergaminpapieren in den Konfektrahmen einrollen.
- Weiterverarbeitung siehe Einleitung Konfekt mit Marzipanfüllungen.

Fertigstellung:
- In Würfel (23 x 23 mm) schneiden.
- Mit Kuvertüre überziehen und mit Gabelzug dekorieren oder ein Stückchen Ingwer auflegen.



Mandarinenmarzipan

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

Canache:

220 g Obers
30 g Invertzucker
150 g flüssige Kuvertüre
400 g flüssige Milchkuvertüre

Mandarinenmarzipan:

1 500 g Marzipanrohmasse
300 g Mandarine Napoléon (Konzentrat)

temperierte Milchkuvertüre
trocken gezogene Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)

Canache:

- Obers und Invertzucker aufkochen.
- Kuvertüren zugeben und emulgieren.
- In den Konfektrahmen auf Pergaminpapier gießen, verstreichen und stocken lassen.

Mandarinenmarzipan:

- Marzipanrohmasse mit Konzentrat mischen und über der Canache verteilen.
- Pergaminpapier auflegen und mit dem Rollholz abrollen.
- Weiterverarbeitung siehe Einleitung Konfekt mit Marzipanfüllungen.

Fertigstellung:

- In Würfel (23 x 23 mm) schneiden.
- Mit Milchkuvertüre überziehen und mit Aranzini dekorieren.

Pistazienmarzipan

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

1 900 g Pistazienmarzipanrohmasse
200 g Puderzucker
200 g Maraschino
100 g Invertzucker

temperierte Kuvertüre
halbe Pistazien

- Alle Zutaten mischen und zwischen zwei Pergaminpapieren in den Konfektrahmen einrollen.
- Weiterverarbeitung siehe Einleitung Konfekt mit Marzipanfüllungen.

Fertigstellung:

- In Rhomboide (23 x 23 mm) schneiden.
- Mit Kuvertüre überziehen und mit je einer Pistazie belegen.

Irish-Cream-Marzipan (Formenkonfekt)

Marzipanfülle:

1 600 g Marzipanrohmasse
730 g Irish Cream

temperierte Milchkuvertüre

- Beliebige Formen mit Milchkuvertüre ausgießen.
- Marzipanrohmasse nach und nach mit Likör mischen.
- Bis 1,5 mm unter dem Rand einfüllen und über Nacht leicht abtrocknen lassen.
- Abdeckeln und aus der Form nehmen (siehe selbst hergestellte Schokoladehohlkörper, Seite 226).





Konfekt mit Nougatmassen

Nougat zur Konfektherstellung selbst zu erzeugen, hat in einem kleineren Rahmen wenig Sinn. Es ist kaum möglich, mit Preis und Qualität der erstklassigen von der Industrie angebotenen Halbfertigprodukte zu konkurrieren. Man wird daher mit wenigen Ausnahmen (zB für Blätterkrokant) dieses Angebot nützen. Die Rezepte in diesem Buch basieren auf Marzipan- und Nougatprodukten der Lübecker Marzipanfabrik. Die einzelnen Nougatsorten sind mit den Kurzbezeichnungen versehen. Schnittfähige Nougatmassen sind mit Kakaobutter oder (und) Kuvertüre, Milch- oder weißer Kuvertüre gemischt. Zur Verarbeitung kann Nougat auf etwa 28 °C temperiert werden. Die Masse wird anschließend durchgerührt, wenn vorgesehen, mit temperierten Kuvertüren oder anderen Zusätzen gemischt und weiterverarbeitet. Wird die Nougatmasse durch Anwärmen verflüssigt (überwärmt) und evtl. mit Kuvertüren gemischt, muss das Nougat zum einwandfreien Abstocken und zum Erreichen des vollen Schmelzes wieder auf etwa 28 °C temperiert werden. Zusätze, wie zB verschiedene Nüsse, werden erst bei richtiger Verarbeitungstemperatur dem Nougat beigemengt, um ein Verreiben zu vermeiden. Wird die Nougatmasse in Konfektrahmen gestrichen, muss man sie bei 18 °C über Nacht fest werden lassen. Für ausgestochenes Nougat sollte man, um ein Zusammenkleben der einzelnen Stücke zu vermeiden, die Nougatplatte auf der Oberseite leicht mit Puderzucker besieben und ihn mit der Hand verreiben. Anschließend umdrehen, das Papier abziehen und die Unterseite in gleicher Weise mit Puderzucker behandeln. Für geschnittenes Nougat die Nougatplatte umdrehen, das Papier abziehen und dünn mit temperierter Kuvertüre bestreichen. Mit der Kuvertüreseite nach unten schneiden.

Haselnussrosetten

runde Konfektschalen aus Milchkuvertüre

Karamellisierte Haselnüsse:

40 g	Stärkesirup
140 g	Kristallzucker
600 g	geröstete, ausgesuchte Haselnüsse
60 g	Butter

Nougatmischung:

1 300 g	Haselnussnougat (NNHX, Seite 250)
650 g	flüssige Milchkuvertüre

kandierter Flieder oder kandierte Veilchen

- Butter zu streichfähiger Konsistenz temperieren.
- Haselnüsse bei etwa 100 °C im Backrohr warm halten.
- Einen Schneekessel mit flüssiger Kakaobutter ausstreichen.

Karamellisierte Haselnüsse:

- Stärkesirup aufkochen.
- Kristallzucker nach und nach zugeben (so viel, als die flüssige Masse aufnehmen kann) und zu hellbraunem Karamell schmelzen.
- Haselnüsse einrühren, Butter zugeben und durchrühren.
- In den vorbereiteten Kessel leeren und mit einer Schneerute rühren, bis sich die Nüsse locker trennen.
- Auf die kalte Arbeitsfläche (Stein) leeren und auskühlen lassen.

Nougatmischung:

- Nougat und Milchkuvertüre mischen (siehe Einleitung Konfekt mit Nougatmassen).
- Zu dressierfähiger Konsistenz temperieren.

Fertigstellung:

- Etwas Nougat in die Kuvertürehohlkörper dressieren und je eine Haselnuss so eindrücken, dass das Nougat an der Seite hochkommt.
- Mit einer Sterntülle Rosetten aufdressieren und mit einem Stückchen kandiertem Flieder oder Veilchen dekorieren.

Mandelnougat

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

Nougatmischung:

1 650 g	Mandelnougat (MNH, Seite 250)
750 g	flüssige Milchkuvertüre

in der Schale geröstete große braune Mandeln

temperierte Milchkuvertüre

- Nougat und Milchkuvertüre mischen (siehe Einleitung Konfekt mit Nougatmassen).
- In den Konfektrahmen auf Pergaminpapier streichen.
- Pergaminpapier auflegen und mit dem Rollholz abrollen.
- Weiterverarbeitung siehe Einleitung Konfekt mit Nougatmassen.
- In Würfel (23 x 23 mm) schneiden.
- Kleine Kuvertüretupfen aufdressieren und die Mandeln diagonal auflegen.
- Mit Milchkuvertüre überziehen.





Nougat mit Macadamianüssen

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

Karamell:

60 g	*Stärkesirup*
240 g	*Kristallzucker*
250 g	*Karamellstückchen*
300 g	*grob gehackte (3–4 mm) Macadamianüsse*

Nougatmischung:

1 350 g	*Sahnenougat (SN, Seite 250)*
470 g	*flüssige Milchkuvertüre*

temperierte Milchkuvertüre
Schokoladeflocken

Karamell:
- Stärkesirup aufkochen.
- Kristallzucker nach und nach zugeben (so viel, als die flüssige Masse aufnehmen kann) und zu hellbraunem Karamell schmelzen.
- Auf einen mit Backtrennpapier belegten Steintisch leeren und auskühlen lassen.
- Im Melangeur oder mit dem Rollholz auf eine Stückgröße von 2 bis 3 mm zerkleinern und anschließend sieben. Der mehlfeine Anteil kann beim nächsten Karamell zugegeben werden.
- Macadamianüsse grob reiben oder im Melangeur brechen.

Nougatmischung:
- Nougat und Milchkuvertüre mischen und temperieren (siehe Einleitung Konfekt mit Nougatmassen).
- Karamell und Nüsse zugeben.
- Mit einer Lochtülle (∅ 11 mm) in Streifen auf Pergaminpapier dressieren und stocken lassen.
- Mit der Konfektzither oder einem Messer in 25 mm lange Stücke schneiden.
- Mit Milchkuvertüre überziehen und mit Schokoladeflocken bestreuen oder mit weißer Kuvertüre schleudern.

Blätterkrokant

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

Zur Herstellung von Blätterkrokant sind die industriell gefertigten Nougatmassen wegen des hohen Zuckeranteiles und anderer Zusätze nicht geeignet. Bei Vorhandensein eines Melangeurs ist es kein Problem, das Nougat selbst herzustellen, vor allem, weil es nicht zu fein gerieben sein soll. Ein Öligreiben des Nougats ist zu vermeiden, da das Öl beim fertigen Bonbon austreten könnte. Je frischer Nougat ist, umso feiner ist das Aroma. Daher sollte es bald nach der Herstellung verwendet werden.

Nougat:

1 350 g	*frisch geröstete Haselnüsse*
135 g	*Puderzucker*
13 g	*Vanillezucker*

Karamell:

240 g	*Stärkesirup*
750 g	*Kristallzucker*

temperierte Milchkuvertüre

Nougat:
- Haselnüsse fein reiben und auf etwa 12 °C temperieren, um ein Öligwerden beim Melangieren zu vermeiden.
- Mit Puderzucker und Vanillezucker mischen.
- Im Melangeur fein reiben, dabei die Walzen nur in kleinen Schritten enger stellen, damit das Öl nicht austritt. Die Nougatmasse soll gebunden, weich und einigermaßen fein gerieben sein.
- Das Nougat auf ein mit reichlich Kakaobutter bestrichenes Randblech geben und im Backrohr bei etwa 100 °C heiß werden lassen.
- Bei gleicher Temperatur ein Holzbrett vorwärmen.
- Den Konfektrahmen auf Pergaminpapier stellen und einen zweiten Bogen Pergaminpapier sowie ein Rollholz vorbereiten.

Karamell:
- Stärkesirup aufkochen.
- Kristallzucker nach und nach zugeben (so viel, als die flüssige Masse aufnehmen kann) und zu hellbraunem Karamell schmelzen.

Fertigstellung:
- Das vorgewärmte Holzbrett auf die Arbeitsfläche stellen und das Randblech darauf stellen.
- Karamell darüber verteilen und mit zwei breiten mit Kakaobutter befetteten Spachteln durch Hochziehen und Zusammenschlagen in wenigen Arbeitsgängen locker mischen. Der Karamell soll die Nougatmasse in feinen Fäden durchziehen. Bei zu kurzem Mischen wird das Nougat zu wenig gebunden, es bleibt zu weich und hat grobe Karamellsplitter. Wird zu stark gemischt, ist die Masse beim Schneiden brüchig und der Karamell im Biss nicht mehr spürbar.
- Die fertig gemischte Nougatmasse mit den Spachteln sofort in den Konfektrahmen heben und grob verteilen.
- Pergaminpapier auflegen und mit dem Rollholz abrollen.
- In Würfel (23 x 23 mm) schneiden.
- Mit Milchkuvertüre überziehen und mit Gabelzug dekorieren.

Flottes Arbeiten ist in jeder Phase erforderlich, da die Masse sehr schnell fest wird. Richtig gemischt und noch nicht ganz ausgekühlt, kann Blätterkrokant einwandfrei mit dem Messer geschnitten werden.



Weichkrokant

Weichkrokant kann mit verschiedenen Nüssen hergestellt werden. Mandeln, Haselnüsse, Erdnüsse und Macadamianüsse leicht rösten und im Melangeur grob brechen (3–5 mm). Walnüsse ungeröstet verwenden.

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

Weichkrokant:

620 g Obers
620 g Kristallzucker
620 g Honig
80 g Butter
620 g Nüsse

temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre

- Einen mit Kakaobutter befetteten Konfektrahmen auf Backtrennpapier stellen.
- Obers, Kristallzucker, Honig und Butter auf 122 °C kochen.
- Nüsse einrühren und die Masse im Konfektrahmen verteilen.
- Backtrennpapier auflegen, mit einem Rollholz abrollen und auskühlen lassen.
- Unterseite mit temperierter Kuvertüre bestreichen.
- Mit einem Messer in Würfel (23 x 23 mm) schneiden.
- Mit Kuvertüre oder Milchkuvertüre überziehen.
- Mit Gabelzug dekorieren oder mit gerösteten, gezuckerten braunen oder weißen Mandeln belegen oder mit karamellisierten Haselnüssen (Seite 249) bestreuen usw.

Nougatweichkrokant

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

Weichkrokant (ein Drittel der Rezeptmenge)

ca. 50 g Honig

1 000 g Nougat (NSP 1, Seite 250)

temperierte Milchkuvertüre
halbe weiße Mandeln

- Weichkrokantmasse mit leicht gerösteten Mandeln herstellen.
- In einen mit Kakaobutter befetteten Konfektrahmen auf Backtrennpapier streichen und auskühlen lassen.
- Honig erwärmen und den Weichkrokant damit dünn bestreichen, um die beiden Massen zu verkleben.
- Nougat etwas schaumig rühren.
- Über dem Weichkrokant verstreichen, mit einer Metallleiste glatt abziehen und bei 18 °C fest werden lassen.
- Unterseite mit temperierter Milchkuvertüre bestreichen.
- Mit einem Messer in Würfel (23 x 23 mm) schneiden.
- Mit Milchkuvertüre überziehen und mit je einer Mandel belegen.

Trockenfrüchte in Schokolade

Trockenfrüchte und Schokolade sind eine herrliche Mischung, die durch Aromatisieren mancher Früchte mit feinen Bränden und Füllungen aus Marzipan oder Nüssen noch verbessert werden kann. Zur Herstellung nur Früchte erster Qualität verwenden. Früchte, die verunreinigt sein können, wie zB Feigen und Trockenmarillen, sollte man vor Verwendung kurz in kochendes Wasser legen, durchrühren und sofort auf einem Gitter abtropfen lassen. Anschließend auf einem Gitter bei 120 °C im Backrohr etwa fünf Minuten übertrocknen lassen.

Manche Früchte sollte man zweimal überziehen, um einen geschlossenen Boden zu erhalten. Dazu die Früchte beim zweiten Tunkvorgang mit der Oberseite nach unten einlegen.

Ungeschwefelte Trockenmarillen sind weniger ansehnlich, schmecken aber weitaus besser.



Pflaumen in Schokolade

große entsteinte Pflaumen
temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre

- Pflaumen evtl. etwas nachformen und zweimal mit Kuvertüre oder Milchkuvertüre überziehen, beim ersten Mal stark abblasen und anschließend mit der Oberseite nach unten einlegen.

Rumpflaumen

große entsteinte Pflaumen
Rum
temperierte Kuvertüre

- Pflaumen in Gläser füllen und leicht pressen.
- Mit Rum bedecken und einige Tage ziehen lassen.
- Auf einem Gitter abtropfen und übertrocknen lassen.
- Zweimal mit Kuvertüre überziehen, beim ersten Mal stark abblasen und anschließend mit der Oberseite nach unten einlegen.

Marzipanpflaumen

große entsteinte Pflaumen

Marzipanfülle:
Marzipanrohmasse und Zwetschkenschnaps im Verhältnis 4 : 1

temperierte Kuvertüre und Milchkuvertüre

- Pflaumen aufschneiden und auseinander klappen.
- Marzipanrohmasse und Zwetschkenschnaps glatt rühren.
- In Kerngröße auf die Pflaumen dressieren.
- In (Pflaumen-)Form bringen und zweimal mit Kuvertüre überziehen, beim ersten Mal stark abblasen und anschließend mit der Oberseite nach unten einlegen.
- Mit Milchkuvertüre schleudern.

Nusspflaumen

große entsteinte Pflaumen
halbe Walnusskerne oder weiße Mandeln
temperierte Milchkuvertüre und Kuvertüre

- Pflaumen einschneiden und je eine Walnuss oder Mandel einstecken.
- Nachformen und mit Milchkuvertüre zweimal überziehen, beim ersten Mal stark abblasen und anschließend mit der Oberseite nach unten einlegen.
- Mit Kuvertüre schleudern.

Datteln in Schokolade

Datteln
temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre

- Datteln der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen.
- Nachformen und mit Kuvertüre oder Milchkuvertüre überziehen.

Feigen in Schokolade

Feigen
temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre

- Feigen ganz oder halbiert mit Kuvertüre oder Milchkuvertüre überziehen.

Marzipandatteln

Datteln

Marzipanfülle:
1 000 g Marzipanrohmasse
150 g Marillenlikör
100 g Puderzucker

temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre
grob gehackte Pistazien

- Datteln der Länge nach aufschneiden, Kerne entfernen und auseinander klappen.
- Marzipanrohmasse, Likör und Puderzucker mischen.
- Zu Stangen rollen, in Teilchen à 5 g schneiden und diese länglich oval formen.
- In die Datteln legen, zusammenklappen und nachformen.
- Über Nacht bei 18 °C übertrocknen lassen.
- In Kuvertüre oder Milchkuvertüre tunken und locker mit Pistazien bestreuen.



Whiskydatteln

Datteln
Whisky

Canache:

250 g Obers
90 g Stärkesirup
90 g Invertzucker
800 g flüssige Milchkuvertüre
300 g flüssige Kuvertüre
80 g Butter
150 g Malzwhisky

temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre

- Datteln der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen.
- In Gläser füllen und leicht pressen.
- Mit Whisky bedecken und etwa 14 Tage ziehen lassen.

Canache:

- Obers mit Stärkesirup und Invertzucker aufkochen.
- Mit Kuvertüren mischen.
- Butter und Whisky zugeben und emulgieren.
- Auf ein Randblech leeren und bei etwa 18 °C bis zur Dressierfähigkeit abstocken lassen, dabei nicht umrühren oder mischen, sonst verliert die Canache ihren Schmelz. Dies ist auch beim Einfüllen in den Dressiersack zu berücksichtigen.

- Datteln auf ein Gitter legen, auseinander klappen und kurz übertrocken lassen.
- Canache mit einer kleinen Lochtülle in die Datteln dressieren und anziehen lassen.
- In (Dattel-)Form bringen und mit Kuvertüre oder Milchkuvertüre überziehen.
- Der Länge nach mit Gabelzug dekorieren.

Trockenmarillen in Schokolade

Die gereinigten Früchte (siehe Einleitung Trockenfrüchte in Schokolade, Seite 236) mit temperierter Milchkuvertüre überziehen.

Aranzini in Schokolade

Dick gezogene Orangenschalen fallen nicht unter den Begriff Trockenfrüchte, passen jedoch gut in die Mischung.

Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
temperierte Kuvertüre

- Orangenschalen zum besseren Ablaufenlassen in der Zuckerflüssigkeit erhitzen und auf ein Gitter legen.
- In etwa 5 mm breite Streifen schneiden, locker auflegen und etwa 12 Stunden übertrocknen lassen.
- Mit Kuvertüre überziehen.

Mustafakugeln

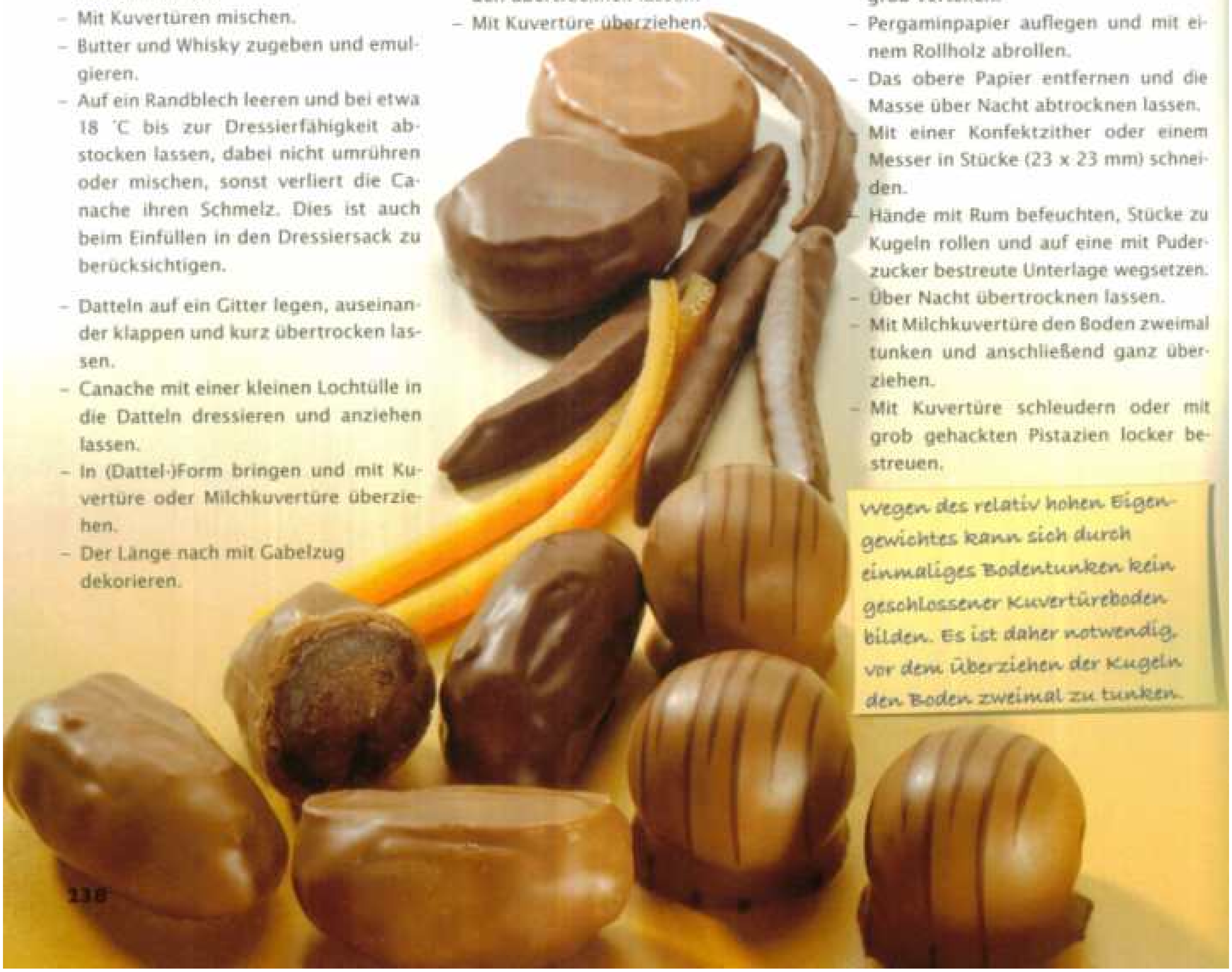
Konfektrahmen à 500 x 300 x 12 mm

650 g Feigen
650 g Datteln
550 g grob geriebene Walnüsse
260 g Rumrosinen (Seite 251)
400 g in kleine Würfel geschnittene Trockenmarillen
160 g Aranziniwürfel (evtl. selbst herstellen, Seite 250)
160 g Cointreau (Konzentrat)
160 g Invertzucker

temperierte Kuvertüre oder Milchkuvertüre

- Feigen und Marillen blanchieren und übertrocknen lassen (siehe Einleitung Trockenfrüchte in Schokolade, Seite 236).
- Feigen und Datteln faschieren und mit den restlichen Zutaten mischen.
- In Konfektrahmen auf Pergaminpapier grob verteilen.
- Pergaminpapier auflegen und mit einem Rollholz abrollen.
- Das obere Papier entfernen und die Masse über Nacht abtrocknen lassen.
- Mit einer Konfektzither oder einem Messer in Stücke (23 x 23 mm) schneiden.
- Hände mit Rum befeuchten, Stücke zu Kugeln rollen und auf eine mit Puderzucker bestreute Unterlage wegsetzen.
- Über Nacht übertrocknen lassen.
- Mit Milchkuvertüre den Boden zweimal tunken und anschließend ganz überziehen.
- Mit Kuvertüre schleudern oder mit grob gehackten Pistazien locker bestreuen.

Wegen des relativ hohen Eigengewichtes kann sich durch einmaliges Bodentunken kein geschlossener Kuvertüreboden bilden. Es ist daher notwendig, vor dem Überziehen der Kugeln den Boden zweimal zu tunken.



Verkaufsförderung

Mehlspeisenpräsentation in der Verkaufstheke

Bei täglich frischem Weichwarenangebot ist es, um die Retourwarenmengen in Grenzen zu halten, unvermeidlich, dass am späteren Nachmittag nur mehr eine geringere Auswahl zur Verfügung steht. Dadurch wirkt die Theke teilweise leer und nicht mehr einladend. Was kann getan werden, um auch mit kleineren Stückzahlen freie Flächen appetitlich und verkaufsfördernd zu gestalten?

Die Mehlspeisenpräsentation wird meist auf zwei Ebenen durchgeführt. Im oberen Bereich liegt Ware, die keiner Kühlung bedarf, wie zB Plunder-, Blätterteiggebäck, verschiedene Kuchen usw. Bei vollem Angebot stehen die Tassen eventuell mit der Schmalseite nach vorne. Bei verminderter Stückzahl die Produkte umlegen und die Tassen mit der Längsseite nach vorne anordnen. Einzelstücke auf Dessertteller stellen, Serviette und Kuchengabel dazulegen und locker einstellen. Auf diese Weise wird möglichst viel Ausstellfläche genützt.

Auch die im gekühlten unteren Bereich angebotenen mit Butter- oder Oberscreme gefüllten Torten, Schnitten, Rouladen etc. bei geringer Stückzahl auf Dessertteller stellen und, mit Servietten und Gabeln ergänzt, vor allem im vorderen Bereich der Theke locker einstellen. Auf diese Weise können auch Reststücke in attraktiver Weise angeboten werden. Noch freie Bereiche eventuell zur Ausstellung von Dauerware, Teegebäck u. Ä. nützen.

In der Verkaufstheke ausgestellte Produkte sollten in jedem Fall gekennzeichnet sein. Von den Kunden gut lesbare Kärtchen sind dabei hilfreich. Die vom Fachmann formulierten aussagekräftigen Produktbeschreibungen sollen mit wenigen, aber werbewirksamen Worten (Biskuittorte oder Schokoladetorte ist zu wenig!) auf die Besonderheiten der einzelnen Erzeugnisse hinweisen.

Gut geschulte Mitarbeiter im Verkauf

Selbst die besten Konditoreiprodukte wollen erst einmal verkauft sein. Der Preis spielt dabei nur eine untergeordnete Rolle. Gut geschultes und kompetentes Verkaufspersonal ist ein wesentlicher Teil des Firmenerfolges, denn Kuchen und Torten verkaufen sich heute nicht mehr von selbst. Die Kunden wollen beraten und in ihrer Wahl bestätigt werden. Neben Hilfsbereitschaft und Freundlichkeit ist dabei eine genaue Kenntnis der Waren wichtig. Daher ist es notwendig, besonders neu eingestelltes Personal unter anderem mit einigen Grundbegriffen im Süßspeisenbereich und gewissen handwerklichen Tätigkeiten, eventuell auch im Verpackungsbereich, vertraut zu machen. Die Mitarbeiter zu fachkundigen Verkaufsberatern zu machen, ist nicht schwierig. Einige Tage in der Produktion zum Kennenlernen der Produkte, unterstützt durch kurz gefasste Produktbeschreibungen und das Verkosten der Produkte (mit Überzeugung lässt sich leichter verkaufen), bewirken spätere Kompetenz im Umgang mit den Kunden. Eine laufende Information über die aktuellen Angebote sollte selbstverständlich sein und ist zum Beispiel mit kopierten und mit einigen Erläuterungen versehenen Rezeptblättern leicht zu bewerkstelligen. Denn geschickt beratene Kunden kommen dankbar immer wieder.



Beispiele für Produktinformation:

Oberstorten

Nougat-Karamell-Torte: Nussschokolademasse und Biskuit, mit Nougat- und Karamelloberscreme gefüllt – darauf geschlagenes Obers – mit Karamellsauce glasiert.

Buttercremetorten

Eierlikörtorte: Butterbiskuit, mit leichter Eierlikörbuttercreme gefüllt – dünn mit Marzipan eingedeckt.

Diverse Torten

Limettentorte: abgekochte, mit Eiweißschaum gelockerte Limettencreme auf mit Erdbeersauce getränktem Biskuit und Mürbteigboden – außen herum Erdbeerschaum, überbacken.

Schnitten, Rouladen, Stückdessert

Bananenschnitten: Biskuit, mit Vanillebuttercreme gefüllt – darauf Bananenhälften und Milchschokoladenoberscreme – mit Schokoladesauce glasiert.

Weincremeroulade: Weinchaudeau-Obers-Creme in leichtem Biskuitmantel.

Mandelkrapfen: Krapfen aus Mandelschaummasse, mit leichter Vanillebuttercreme und Erdbeerkonfitüre gefüllt.

Kleindessertsortiment

Nusssoufflees: leicht überbackene Nussschaummasse, mit geschlagenem Obers und Schokoladesauce gefüllt.

Kaffeegebäck aus Blätter-, Germ (Hefe)- und Plunderteig, diverses Kaffeegebäck

Apfeltaschen: Butterblätterteig mit Apfelmus gefüllt.

Butterbrezeln: Butterreicher, besonders mürber Germteig (Hefeteig), mit Mandeln bestreut – mit Aprikosenkonfitüre und Fondant dünn glasiert.

Nusskipferln: Butterplunderteig mit feiner Walnussfülle.

Topfeneckerln: blättriger Topfenbutterteig mit Himbeerkonfitüre.

Blechkuchen

Apfelstreuselkuchen: Buttermürbteig, Biskuit, gebundene Äpfel mit Zimt, Rosinen und Butterstreusel.

Kuchen, Lebkuchen, Teegebäck

Schokoladegugelhupf: Buttergerührte Schokolademasse mit geriebenen und groben Nussstücken.



Vernachlässigt wird meist die Kuchendeklaration. An Hand einer am Kuchen durch eine Banderole oder Etikette deklarierten Bezeichnung wird die Verständigung zwischen Kunden und Verkaufskraft wesentlich vereinfacht. Die Kunde möchte eventuell mehr über das angebotene Produkt als nur die richtige Bezeichnung (keine Fantasienamen verwenden!) wissen. Und spätestens hier ist die Verkaufskraft oft überfordert. Mit relativ geringem Aufwand kann geholfen werden.

Etiketten bezieht man entweder aus einer Druckerei oder gestaltet sie für den kleineren Bedarf am Computer selbst, um sie dann auf selbstklebendes Papier oder bunten Druckkarton aus dem Bürofachhandel zu übertragen.

Beispiel:



Ergänzend an der Unterseite einen kleinen Aufkleber mit den vorgeschriebenen Deklarationen der Zutaten und dem Aufbrauchdatum anbringen.

Das Kuchenangebot sollte nur für den Tag reichen. Jeder Käufer möchte einen tagfrischen Kuchen bekommen. Die Aufbrauchfrist soll dem Käufer zur Verfügung stehen können und nicht dem Verkauf, wie es leider oft interpretiert wird. Eine Nachlieferung ist durch Tiefkühlbevorratung kurzfristig möglich. Wenn sie im nicht klimatisiertem Verkaufsbereich angeboten werden, sollten die Kuchen in einem auf etwa 18 °C temperierten Kühlbereich (wie Konfektprodukte) präsentiert werden. Bei Temperaturen, die wesentlich darüber liegen, leidet das Aussehen und vor allem der Geschmack, auch wenn sie nur einen Tag im Angebot sind. Wenn ein Kuchen aus einem eventuell im Laden befindlichen Tiefkühlbereich angeboten wird, ist es dem Käufer möglich, ihn schon Tage oder Wochen vor der Verwendung zu kaufen und im eigenen Tiefkühlbereich bis zum gegebenen Anlass frisch zu halten. Siehe dazu auch das Kapitel Tiefkühlen.

Baseler Lebkuchen: Honiglebkuchen mit Kirschwasser, gerösteten Mandeln, Aranzini und Zitronat.

Teegebäck

Ob als Einzelsorte oder gemischt, Teegebäck sollte aus qualitäts- und verkaufstechnischen Gründen eher verpackt präsentiert werden. Dadurch bleibt sein Aroma besser erhalten, weiche Sorten trocknen nicht so rasch aus und knusprige Kekse werden nicht so schnell weich. Verpackte Ware kann besser gelagert und appetitlicher angeboten werden. Im gemischten Angebot sollten knusprige Sorten nicht mit solchen von weicher, feuchter Konsistenz gemeinsam verpackt werden, weil dadurch die Charakteristik von beiden Sorten verwischt wird.



Mit Ausnahme von einigen trockenen Sorten, die unbeschadet im Säckchen angeboten werden können, sollte Teegebäck möglichst flach aufgelegt werden. Eventuell auf einer Unterlage, mit der sie der Verbraucher gleich zu Tisch bringen kann. Hochwertiges Teegebäck ist keine Dauerware! Es sollte immer frisch im Kühlbereich bei einer Temperatur von etwa 18 °C präsentiert werden.

Produktinformation für Teegebäck: Einzelsorten wird man im Detail erklären. Eine Mischung in der grundsätzlichen Zusammenstellung (Buttermürbteig mit Konfektnougat, Mandelsoufflees, Makronengebäck usw.). Auch die Mischung im Detail zu beschreiben, wäre ideal.

Konfekt

Der Käufer von handwerklich hergestelltem Konfekt sucht ein Qualitätsprodukt in repräsentativer Verpackung, meist als Geschenk für einen lieben Menschen. Eines, das man nicht im nächsten Supermarkt kaufen kann. Die attraktive Hülle ist dabei ein wesentlicher Verkaufshelfer. Kleine Einheiten Konfekt in geschmackvollen Säckchen als Mitbringsel oder für den Eigenbedarf des Kunden sollen das Angebot ergänzen. Auf dem Verpackungssektor hat es seit Jahren eine für das Gewerbe erfreuliche Entwicklung gegeben. Man kann wunderschöne Verpackungen auch schon in kleinen Stückzahlen, teilweise sogar mit eigenem Firmenlogo, erstehen. Im Sinne des Umweltschutzes sollte der Verpackungsaufwand trotzdem so gering als möglich sein. Das frischeste Konfekt (besonders helle Sorten) kann nach wenigen Stunden alt schmecken, wenn es im Verkaufsbereich nicht richtig untergebracht ist. Ein Teil der Verkaufstheke oder eine eigene Konfekttheke, auf 16–18 °C bei etwa 60 % Luftfeuchtigkeit klimatisiert, ist für die optimale Präsentation Voraussetzung. Die nicht unterbrochene Kühlkette von der Konfektproduktion über das Konfektlager bis zur Unterbringung im Verkauf ist neben bester Rohmaterialqualität und fachgerechter Verarbeitung eine Voraussetzung, um hochwertige Schokoladeprodukte anbieten zu können.



Die einzelnen Sorten haben alle Formen, die auf der quadratischen Grundfläche Platz finden. Dadurch können alle Sorten in Blistern mit quadratischen Vertiefungen in den einzelnen Verpackungen eingeordnet werden. Die Blister gibt es vorgefertigt zu kaufen. Es unterstreicht die handwerkliche Fertigung, wenn man Konfekt zusätzlich in Konfektkapseln stellt.

Ein möglichst kurzes Ablaufdatum soll dem Verwender die Möglichkeit geben, beim Öffnen der Verpackung den vollen Duft von Schokolade, Nougat und aller köstlichen Zutaten zu genießen, und ihn dazu animieren, sein Konfekt frisch zu genießen.

Tiefkühlung

Tiefkühlen ermöglicht eine rationelle Herstellung größerer Mengen, verbunden mit geringeren Herstellungskosten, und eine zeitunabhängige Vorbereitung für einen tages- oder saisonbedingten erhöhten Warenbedarf. Die für das Tagesprogramm vorgesehenen Produkte können wesentlich früher angeboten werden. Auch Geschäftsschwankungen, zB durch Wetteränderungen hervorgerufene, können besser ausgeglichen werden. Es besteht die Möglichkeit, jederzeit unter Berücksichtigung der Auftau- bzw. Ausfertigungszeiten frische Produkte den ganzen Tag lang anzubieten. Dadurch kann auch der Retourwarenanteil geringer gehalten werden. Faschingskrapfen sind ein klassisches Beispiel: Über den Tag verteilt mehrmals kleinere Mengen bei Raumtemperatur auftauen lassen und im Backrohr (evtl. mit Dampf) kurz anwärmen. So vorbereitet, erscheinen die Krapfen fast frisch gebacken und können bis Betriebsschluss duftig und lauwarm angeboten werden.

Plunder- oder Blätterteigstücke werden als Teiglinge tiefgekühlt und bei Bedarf gebacken. Auch verschiedene Strudel können auf diese Weise vorbereitet werden. Obers- oder Buttercremetorten, Rouladen und Schnitten werden aus optischen und geschmacklichen Gründen halb fertig tiefgekühlt und bei Bedarf fertig gestellt. Blechkuchen können gebacken oder ungebacken tiefgekühlt werden. Verschiedene Kuchen, wie zB Gugelhupf, Striezel, Mohnstrudel, erfahren eine Qualitätsverbesserung durch richtiges Tiefkühlen, die Tiefkühllagerung und fachgemäßes Auftauen. Eine Oberscreme- oder Buttercremetorte, in der Regel am Vortag vorbereitet und im Kühlbereich gelagert, ist bis zur Fertigstellung etwa 24 Stunden alt oder noch älter, wenn sie erst an den folgenden Tagen benötigt wird. Im Gegensatz dazu benötigt die halb fertig vorbereitete, tiefgekühlte Torte nur jene Zeit, die sie zum Gefrieren und bei Bedarf zum Auftauen braucht, also nur wenige Stunden.

Ein frisch gebackener Kuchen (auch Tortenmassen u. Ä.) braucht je nach Zusammensetzung und Raumtemperatur längere Zeit zum Abkühlen. Solange der Kuchen wärmer ist als die Raumluft, verdunstet seine Feuchtigkeit. Wird er jedoch gleich nach dem Ausbacken tiefgekühlt, am besten schockgefrostet, so ist innerhalb kürzester Zeit die Kruste geschlossen. Dadurch bleibt die Feuchtigkeit im Kuchen, er ist nach dem Auftauen saftiger und schmeckt auch besser. Der Tiefkühl-Auftau-Prozess lässt eine schöne Harmonie zwischen Kruste und Krume entstehen. Zu berücksichtigen sind die geringe Luftfeuchtigkeit und die geschmackliche Beeinträchtigung von Produkten, die unverpackt im Tiefkühlbereich gelagert werden. Die von den Herstellerfirmen meist garantierten 90–95 % Luftfeuchtigkeit beziehen sich nur auf die relative Luftfeuchtigkeit. Die absolute Luftfeuchtigkeit ist im Verhältnis zu jener bei Plusgraden relativ gering. Deshalb müssen die zur Tiefkühllagerung vorgesehenen Produkte (auch halb fertig vorbereitete) unbedingt in Dehnfolie oder in verschließbare Behälter ohne Luftbewegung verpackt werden.

Ganze Kuchen werden bereits in der Verkaufsverpackung tiefgekühlt und sind so nach kurzem Temperieren jederzeit verfügbar. Dazu die Kuchen rasch, am besten im Tiefkühlbereich, abkühlen (nicht tiefkühlen), wo vorgesehen, anzuckern,



sofort verpacken und tiefkühlen. Bei Raumtemperatur auftauen lassen und eventuelles Kondensat kurz im Backrohr abtrocknen.

Gebackene Produkte werden meist nur für den Wochenbedarf in tiefgekühlter Form gelagert. Leichtes Gebäck altert schneller als zutatenreichere Kuchen. Letztere können auch über relativ lange Zeit ohne Qualitätsverlust tiefgekühlt gelagert werden. Mit der Christstollenproduktion kann zB ohne weiteres schon im Sommer begonnen werden. Teiglinge aus Blätterteig können in Dehnfolie verpackt monatelang unbeschadet tiefgekühlt gelagert werden. Germteiglinge oder Plunderteiglinge altern durch den Abbau der Hefe früher und sollten nur etwa drei Wochen tiefgekühlt werden.

Schokoladeprodukte können halb fertig oder fertig vorbereitet tiefgekühlt gelagert werden. Das ermöglicht sinnvolle Produktionsmengen und eine größere Auswahl auch bei geringerem Bedarf. Vor allem im Hinblick auf größere Umsatzerwartungen, wie zB zu Weihnachten, Ostern usw., kann dies sehr hilfreich sein. Schokoladeprodukte sollten zur Vermeidung von Kondensat während der Auftauphase in gut verschließbaren Behältern oder zusätzlich in Dehnfolie verpackt werden. Das Temperieren sollte in Etappen vor sich gehen. Vor dem Öffnen der Verpackung zuerst im Kühlbereich auftauen und dann die Raumtemperatur erreichen lassen. Bei richtiger Handhabung ist eine optische Qualitätsminderung fast auszuschließen.

Leider haben es die Konditoren im mitteleuropäischen Raum bis jetzt nicht gewagt, Fertigprodukte in tiefgekühlter Form anzubieten. Diesen großen Marktanteil im Süßspeisenbereich hat man bisher kampflos der Industrie und dem Selbstbedienungsladen überlassen und darauf verzichtet, Konditoreiprodukte diesem kundenfreundlichen und zeitgemäßen Verkaufssystem anzupassen. In Belgien, Holland und Spanien wird diese Möglichkeit von manchen Konditoren schon lange genutzt.



Begriffserklärungen für die angeführten Zutaten:

Brösel (für die Form)
Semmelbrösel

Eigelb
pasteurisiertes Eigelb

Eiweiß
pasteurisiertes Eiweiß

Gelee
Geleeprodukte auf Pektinbasis
⇨ Pektingelee

Grieß
feiner Weizengrieß

Honig
heller Honig

Joghurt
in Österreich mit einem Fettgehalt von 3,6 %

Kompottfrüchte
abgetropfte Früchte

Kristallzucker
Feinkristallzucker

Kuvertüre
Bitterkuvertüre

Maispuder
Maisstärke

Mehl
glattes Weizenmehl, in Österreich Type W 480 oder 700

Mehl, griffig
in Österreich Type W 480 oder 700

Milch
Vollmilch, in Österreich mit einem Fettgehalt von 3,6 %

Mohn
ungemahlener österreichischer (Waldviertler) Graumohn (bessere Qualität, aromatischer im Geschmack und höherer Fettgehalt als bei Blaumohn)

Muskat
geriebene Muskatnuss

Nelken
Nelkenpulver

Obers
flüssiges Obers, Süßrahmsorte, in Österreich mit einem Fettgehalt von 36 %

Öl
Pflanzenöl

Rum
österreichischer Rum mit 38 Vol. %

Sauerrahm
in Österreich mit einem Fettgehalt von 15 %

Vollei
pasteurisiertes Ei

Weizenpuder
Weizenstärke

Zimt
Zimtpulver

Backtemperatur/Backzeit
Dabei handelt es sich um einen Richtwert, abhängig von unterschiedlichen Ofentypen und Backtechniken.

Gramm
Grammangaben sind präziser als Angaben in Dekagramm, Prisen, Messerspitzen, Löffel u. dgl. Besonders das Gewicht von Gewürzen kann durch Grammangabe genau definiert werden. Dazu bedarf es bei kleineren Massen oder Produktionsmengen einer Grammwaage mit Zehntelgrammunterteilung. Auch flüssige Zutaten sind in Gramm angegeben, was den Arbeitsablauf einfacher macht. Das Gefäß auf die Waage stellen, tarieren und die Zutaten nach dem Tarieren abwiegen.

Rollstärke
Bezieht sich auf die Messeinheit der Teigrollmaschine und kann annähernd in Millimeter angenommen werden.

Fachausdrücke

abdeckeln
Abstreichen mit Kuvertüre; zum Verschließen der Oberfläche von Formenbonbons.

abrösten
Makronenmassen im Wasserbad, Brühmassen und Brandteig direkt auf der Kochstelle bearbeiten.

abstocken lassen
Cremen, Glasuren, Konfitüre u. Ä. erstarren lassen.

abstreichen
Überschüssige Creme oder Masse nach dem Einfüllen in die Formen entfernen (mit einer Spachtel, Teigkarte oder Palette) oder Gebäck mit Glasur, Läuterzucker u. Ä. bestreichen.

abtrocknen lassen
Glasierte Gebäcke, Dickzuckerfrüchte usw. bei mäßiger Wärme im Ofen oder im Gärschrank kurz übertrocknen lassen.

abziehen
Mandeln in kochendem Wasser überbrühen und schälen; oder eine Creme aus Milch, Zucker, Eigelb und evtl. etwas Stärkemehl unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die vorgesehene Bindung erreicht ist.

à la minute
Auf Bestellung, also schnell und frisch zubereitete Speisen.

anspringen lassen
Germteig leicht aufgehen lassen.

à part
Beilagen extra anrichten und servieren.

aprikotieren
Bestreichen der Gebäckoberfläche mit heißer, passierter Marillenkonfitüre, damit beim anschließenden Glasieren oder Abglänzen die Glasur nicht abstirbt, aufgestreute Mandeln u. Ä. besser haften.

aufschlagen
Schnee- oder Eiermasse oder Chaudeau schaumig rühren bzw. schlagen.

Bé
Baumé; nach dem franz. Chemiker Baumé; alte Maßeinheit für das spezifische Gewicht von Flüssigkeiten.

bodentunken
Den Boden und in entsprechender Höhe die Seiten von Bonbons, Teegebäck, Lebkuchen usw. mit Kuvertüre überziehen.

Dampfl
Ansatz (Vorteig) aus Hefe, Flüssigkeit und Mehl; dient zur rascheren Entwicklung der Hefe.

doublieren
Zwei Gebäckstücke zusammensetzen (mit Creme, Konfitüre usw.).

dragieren
Meist runde Körper aus Marzipan, Nougat, Haselnüssen, Mandeln, Grieß (Nonpareille) usw. werden mit Schokolade oder einer Zuckerschicht im Drageekessel überzogen.

dressieren
Cremen oder Massen in bestimmten Formen aufspritzen.

eindecken
Torten und Gebäckstücke mit Marzipan usw. überziehen.

einlassen
Garniertechnik (zB mit Spritzglasur, Garnierkonfitüre).

einstreichen
Torten, Schnitten, Desserts außen mit Creme, geschlagenem Obers, Konfitüre u. Ä. bestreichen.

einstreuen
Süßspeisen mit geriebenen Nüssen, gehobelten Mandeln, Schokolade usw. bestreuen.

Eistreiche
Gemisch von Eigelb oder ganzen Eiern mit oder ohne Milch zum Bestreichen oder Besprühen von Backgut, um eine schöne Backfarbe und Glanz zu erreichen.

emulgieren oder mixen
Mit einem Stab- oder Vakuummixer o. Ä.; ermöglicht durch die homogene Verbindung verschiedener Zutaten eine Produktverbesserung, zB bei Canachen, Saucen, Eismassen usw.

Fond
Nach dem Kochen zurückgebliebene Flüssigkeit.

garen
Aufgehenlassen von Germteig (Hefeteig) oder kochen, dünsten.

melangieren
Mit dem Melangeur bearbeiten – fein reiben.

pasteurisieren
Begrenztes Haltbarmachen von Lebensmitteln und Getränken durch schonendes Erhitzen unter 100 °C zur Abtötung von Mikroorganismen.

pochieren
Gar ziehen, im Süßspeisenbereich zwischen 90 und 95 °C ziehen lassen, in mehr oder weniger Flüssigkeit oder in Formen bzw. Gefäßen im Wasserbad unter dem Siedepunkt garen.

reduzieren
Säfte, Saucen so lange erhitzen, bis ein Teil der Flüssigkeit verdampft ist.

riffeln
⇨ Riffkamm.

sautieren
Sauter à la minute, kurz braten, Kleingeschnittenes in wenig Fett kurz in der Pfanne braten oder schwingend rösten, Gemüse ohne Farbgebung in Butter schwenken.

schleudern
Garniertechnik; glasierte Gebäckstücke mit temperierter Kuvertüre oder Fondant mit einem Stanitzel (Papiertrichter) in dünnen Fäden überspritzen.

stupfen
Ausgerollte Teige mit dem Teigstupfer oder einer Gabel lochen, um Blasenbildung beim Backen zu vermeiden.

Sturzcreme
Creme, die im Vergleich zur Creme im Glas meist mit doppelter Menge Gelatine hergestellt und nach dem Abstocken aus der Form gestürzt wird.

tablieren
(table = Tisch); Schokoladekonservglasur (Sacherglasur) bis zur richtigen Konsistenz und gekochten Zucker so lange auf einer Marmorplatte bearbeiten, bis er weiß wird (Fondant).

Teiglinge
Geformte, noch ungebackene Teigprodukte.

trocken ziehen von Dickzuckerfrüchten
Dick gezogene Früchte abtropfen und übertrocknen lassen, mit Fadenzuckerglasur glasieren.

umbacken
Das Backgut in ein anders temperiertes Backrohr (heißer oder kühler) geben.

verhauten lassen
Leicht abtrocknen lassen; zB Faschingskrapfen vor dem Backen bei Raumtemperatur eine Haut bilden lassen.

wegsetzen
Gebäckstücke für den nächsten Arbeitsgang auf eine andere Unterlage geben.

Geräte und Arbeitsmaterial

Backpapier
in Österreich als Schrentzpapier im Handel.

Backtrennpapier
silikonisiertes Papier; verhindert ein Haftenbleiben von Backgut auf der Unterlage.

Cellophan, wetterfest
beschichtetes Cellophan, das feuchtigkeitsresistent ist, immer glatt bleibt und nicht verklebt; besonders geeignet zum Einschleifen von Tortenstücken, Schnitten etc. wie auch für Kuchen- und Konfektverpackungen.

Elisenstreichgerät
Vorrichtung zum Aufstreichen der Elisenmasse auf runde Backoblaten.

Kardinaltülle
Üblicherweise wird die Schneemasse mit einer Lochtülle und meist in doppelter Höhe (zwei Streifen übereinander) aufdressiert. Vorteilhafter ist es, sich eine U-förmige Tülle im Maß 22 x 30 mm anfertigen zu lassen, mit der man die Streifen in einem Arbeitsgang aufdressieren kann. Die Oberseite erscheint dadurch halb rund und die Unterseite gerade.

Konfektrahmen
Rahmen aus stabilem, nicht oxidierendem Metall; zum Einstreichen oder Einrollen von Konfektmassen.

Konfektzither
Bonbonschneideapparat.

Melangeur (Walzenreibmaschine)
Maschine zum Feinreiben von Makronen- oder Nougatmassen, Nussfüllungen usw.; im industriellen Bereich zur Schokolade-, Nougat- und Marzipanherstellung.

Pasteurisiergerät
zum Pasteurisieren (Keimarmmachen) von Eisgrundmassen, Schlagcremen, Milch usw.

Pergaminpapier
durchscheinendes, pergamentartiges Papier.

Riffkamm
meist ein Kunststoffblatt mit einer gezackten Kante; zum Garnieren (Riffeln) von Oberflächen.

Riffwalze
geriffeltes Rollholz; zum Riffeln verschiedener Oberflächen aus Marzipan, Zuckerplastikmassen, Teigen usw.

Vermicellestülle
Tülle in Kegelstumpfform, die mit mehreren ca. 2 mm großen Löchern versehen ist; wird zum Garnieren verwendet, zB um die Maronimasse in Fäden zu dressieren.



Warenkunde

Ananas dick ziehen
Kompottananasscheiben und Kristallzucker im Verhältnis 1 : 1.
- Ananasscheiben und Kristallzucker lagenweise in ein passendes Gefäß schichten.
- Stärkesirup (ein Zehntel der Zuckermenge) darüber geben.
- Mit Dehnfolie abdecken und im Wärmeschrank bei ca. 50 °C 24 Stunden ziehen lassen.
- Den Saft abseihen, aufkochen lassen und auf 36° Bé einstellen.
- Ananas zugeben und nochmals aufkochen lassen.

Aranzini
Dick gezogene Orangenschalen. In Deutschland war lange Zeit das Wort Arancia (von Pomeranze, aus dem spätlateinischen pomo arancia) gebräuchlich. Um 1700 wurde das französische „orange" (aus dem arabischen „narang" oder dem indischen „narenga") modern. Etwa zur gleichen Zeit kam die niederländische Bezeichnung „Appelsine" (Apfelsine ⇨ Apfel aus China) auf.

Aranzini trocken ziehen
⇨ Trockenziehen von Dickzuckerfrüchten.

Backfrüchtemischung
In Würfel geschnittener, verschieden eingefärbter, dick gezogener Speisekürbis.

Backmalz
Malzzucker (Maltose); wird vor allem aus Gerste gewonnen; Verwendung als Backhilfsmittel.

Biskotte: Löffelbiskuit
Die österreichische Bezeichnung leitet sich aus dem italienischen „biscotto" beziehungsweise dem lateinischen „bis coctus" (zweimal gebacken oder gekocht) ab.

Dextrose
Traubenzucker.

Dickzuckerfrüchte
Blanchierte Früchte, die in Zuckerlösung eingelegt haltbar gemacht werden.

Eier
In den Rezepten werden die Eier (Vollei, Eigelb und Eiweiß) in pasteurisierter, flüssiger Form verwendet. Die Mengenangabe erfolgt in Gramm. Da frische Eier in unterschiedlichen Gewichtsklassen angeboten werden, gelten auch hier die Grammangaben. Durchschnittlich wird ein ganzes Ei mit 50 g, ein Eigelb mit 20 g und ein Eiweiß mit 30 g berechnet. Für Cremen oder andere Konditoreierzeugnisse, die nach Beigabe der Eier nicht mehr vollständig erhitzt werden, sollte man aufgrund der Salmonellengefahr ausschließlich Eier in pasteurisierter Form verwenden.

Eiweiß
Zur Herstellung einer Schneemasse das Eiweiß mit Kristallzucker mischen und aufschlagen. Durch das gleichzeitige Aufschlagen von Eiweiß mit Zucker wird der Schnee kompakter, feinporiger und stabiler. Die Masse behält nach dem Mischen mit der zweiten Masse (Eigelb- oder Buttermasse) das größere Volumen. Beim Aufschlagen die Schneemasse nicht zu stark ausschlagen, sie soll eine kompakte, aber noch geschmeidige Konsistenz haben.

Anmerkung: Bei manchen zuckerreichen Schneemassen wird ein Teil des Zuckers in Form von Puderzucker nach dem Aufschlagen eingerührt.

Emulgator
Stoff, der die Bildung von Emulsionen (bei Backwaren, Speiseeis, Stärkeprodukten, Süßwaren usw.) bewirkt und fördert.

Fondant
Eine im Fachhandel erhältliche Zuckerglasur.

Gelatine
Die Rezepte in diesem Buch werden mit Pulvergelatine zubereitet; bei Verwendung von Blattgelatine die angegebene Menge um 20 % reduzieren.

Grillage
⇨ Krokant.

Griottes
Franz. Bezeichnung für Sauerkirschen (⇨ Weichseln).

Gummiarabikum
Pulverisiertes Gummibaumharz verschiedener Akazienbäume; in gelöster Form zum Abglänzen von Gebäck, Lebkuchen u. dgl.

Haselnüsse, ungeschält und gehobelt

- Haselnüsse einige Stunden in kaltem Wasser einweichen.
- Abseihen und kurz übertrocknen lassen.
- In der Reibmaschine mit der Hobelscheibe (scharfe Messer!) schneiden.
- Flach ausbreiten und bei Raumtemperatur trocknen lassen.

Der braune Rand verleiht den fein gehobelten Haselnüssen ein besonderes Aussehen, Verwendung vor allem als Streumaterial.

Invertzucker

Mischung aus Frucht- und Traubenzucker; kommt in natürlicher Form im Bienenhonig vor; Invertzuckerprodukte dienen zur Weich- und Frischhaltung verschiedener Massen und Produkte.

Karamellisierte Haselnüsse, Mandeln oder Walnüsse

Eine Form von Krokant; Verwendung als Einlage für Cremen oder Massen oder als Dekor- und Streumaterial.
Rezeptbeispiel:
250 g geröstete, geschälte, gehackte (4–5 mm) Haselnüsse oder Mandeln oder ungeröstete Walnüsse
220 g Kristallzucker
20 g Wasser

- Alle Zutaten mischen und abrösten, bis die einzelnen Nussstückchen mit Karamell überzogen sind.
- Sofort auf eine kalte Unterlage leeren, flach ausbreiten und auskühlen lassen.
- Die Nussstückchen durch leichtes Rollen mit dem Rollholz trennen.

Anmerkung: Gehackte Nüsse sind in verschiedenen Größen im Handel erhältlich, können jedoch auch selbst hergestellt werden. Dazu die leicht gerösteten, geschälten Nüsse (Walnüsse ungeröstet) grob reiben und der Stückgröße entsprechend aussieben.

Krokant

Braunen Karamell in einem vom Rezept bestimmten Verhältnis mit Nüssen mischen; die Nüsse (Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Erdnüsse u. dgl.) können geröstet, im Ganzen, gesplittert oder gehobelt verwendet werden.
Rezeptbeispiel:
200 g Stärkesirup
800 g Kristallzucker
1 000 g geröstete, geschälte, heiße Haselnüsse

- Stärkesirup aufkochen und nach und nach so viel Zucker zugeben, wie die flüssige Masse aufnehmen kann.
- Zu hellbraunem Karamell schmelzen und die Nüsse einrühren.
- Sofort auf ein befettetes Backblech leeren, auskühlen lassen und reiben.

Anmerkung: Der Stärkesirup verhindert ein schnelles Bräunen des Zuckers, wodurch man die Farbbildung steuern kann.

Kuvertüre (Tunkmasse)

Feinste Schokolade mit geringem Zucker- und höherem Kakaobutteranteil; man unterscheidet zwischen Bitter-, Milch- und weißer Kuvertüre sowie Spezialsorten; Verwendung zur Konfektproduktion sowie zur Herstellung und als Überzug von Konditoreiwaren.

Kuvertüre zum Besprühen

Kuvertüre mit 30–40 % Kakaobutter verdünnen und auf 32–33 °C temperieren. Für eine glänzende Oberfläche sollten die zu besprühenden Produkte nicht kühler als 20 °C sein. Wird eine rostähnliche Oberfläche angestrebt, sollten sie kalt bis tiefgekühlt sein.
Das Besprühen erfolgt mit einer angewärmten Spritzpistole, die ebenso wie die verdünnte Kuvertüre zur kurzfristigen Verwendung im Wärmeschrank aufbewahrt werden kann.

Lebkuchengewürzmischung

Handelsprodukt; Mischung aus Zimt, Nelken, Muskat, Kardamom, Piment, Anis, Ingwer usw.

Macadamianuss (Hawaiinuss)

Eine sehr fettreiche (76 %), knackige Nuss mit feinem Eigengeschmack; Hauptanbaugebiete sind Hawaii und Australien; sie wird geschält, geröstet, gesalzen oder ungesalzen angeboten.

Marille: Aprikose

Der österreichische Name Marille leitet sich vom lateinischen „de armenica" und dem italienischen „amarello" ab, während die in Deutschland gebräuchliche Bezeichnung Aprikose sich vom arabischen Namen „albarkok" (gelber Pfirsich) über das niederländische „abrikoos" herleitet.

Nonpareille
Dragierter Grieß; in verschiedenen Farben erhältlich.

Nougat
Gezuckerte oder ungezuckerte Massen aus fein geriebenen, gerösteten oder ungerösteten Haselnüssen, Mandeln, Erdnüssen usw.; zum Abschmecken von Cremen und Eismassen, zur Konfekt- und Teegebäckherstellung.

Typenbezeichnungen wie MBN (Mandelbitternougat), MNH (Mandelnougat, hell), NNHX (Haselnussnougat, hell), NSP 1 (Haselnussnougat, spezial), SN (Sahnenougat) und ähnliche Kürzel für Nougattypen (Pralinenmassen) sowie die Rezeptmengen beziehen sich auf Produkte der Lübecker Marzipanfabrik.

Nüsse
Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Kokosflocken usw. immer im Kühlbereich aufbewahren; größere Mengen (zB bei günstigem Einkauf) tiefkühlen und bei Bedarf im Kühlbereich auftauen lassen.

Orangenschalen dick ziehen (Aranzini)
- Erster Tag: Orangenschalen in Salzwasser (10 g pro 1 000 g Wasser) weich kochen und 24 Stunden bei leicht fließendem Wasser wässern, um die gelösten Bitterstoffe und das Salz auszuschwemmen.

- Zweiter Tag: Mit einem Löffel evtl. vorhandenes Fruchtfleisch entfernen, dabei die weiße innere Schale nicht abnehmen.

Das folgende Rezept ist für 10 000 g vorbehandelte Orangenschale berechnet.
4 000 g Wasser
4 000 g Kristallzucker
500 g Stärkesirup
250 g Dextrose

- Alle Zutaten aufkochen, Orangenschalen zugeben, nochmals aufkochen lassen und abdecken.

- Dritter Tag: Die Orangenschalen abseihen.
- 1 000 g Kristallzucker zum Saft geben und auf 103 °C eindicken.
- Orangenschalen zugeben und abdecken.

- Vierter Tag: Behandlung wie am dritten Tag, jedoch auf 106 °C eindicken.

- Fünfter Tag: Die Orangenschalen abseihen.
- 1 300 g Kristallzucker zum Saft geben und auf 109 °C eindicken.
- Orangenschalen zugeben und nochmals aufkochen lassen.



Anmerkung: Die Orangenschalen werden nur am zweiten und am fünften Tag in der Zuckerlösung gekocht. Am dritten und vierten Tag werden sie der frisch gekochten Zuckerlösung nur beigegeben. Die fertigen Orangenschalen in einen verschließbaren Behälter geben, mit Zuckersaft auffüllen, verschließen und kühl stellen. Oder abtropfen lassen, in Würfel schneiden oder faschieren. In entsprechenden Einheiten in Plastikbeutel füllen und tiefkühlen.
Der restliche Zuckersaft kann zur Herstellung der nächsten dick gezogenen Orangenschalen oder zur Zubereitung von Punschfülle verwendet werden.

Pektingelee
Handelsprodukt; wird in einem bestimmten Verhältnis mit Wasser verdünnt und erhitzt; zum Abglänzen von Konditoreierzeugnissen.

Pflaume
Der Name leitet sich aus dem lateinischen „prunum" ab; rundlich-ovale Steinfrucht mit gut sichtbarerer Fruchtnaht und von rötlich-blauer bis tiefvioletter Farbe. Der Stein löst sich schlecht vom Fruchtfleisch.

Ribisel: Rote Johannisbeeren
Der österreichische Name Ribisel leitet sich von der lateinischen Bezeichnung „ribes rubrum" ab.

Rumrosinen
Auf Vorrat herstellen.
Rezeptbeispiel:
1 000 g Rosinen
300 g Rum

- Rosinen in heißem Wasser waschen, abseihen und abtropfen lassen.
- In einen verschließbaren Behälter geben und leicht pressen.
- Mit Rum auffüllen und etwa zwei Tage ziehen lassen. Die Rosinen sollen den Rum weitgehend aufnehmen.

- Oder die in den Gläsern vorbereiteten Rosinen in einen Topf, dessen Boden mit einem Tuch ausgelegt wurde, stellen.
- Mit kaltem Wasser bis zur halben Glashöhe auffüllen.
- Aufkochen lassen und zugedeckt je nach Glasgröße einige Minuten wie Kompott dünsten. Nach dem Auskühlen können die Rumrosinen sofort verwendet werden.

Für Rezepte, in denen die Rosinen etwas übertrocknet verwendet werden, zB für Teige, die Rosinen zeitgerecht (am Vortag) abseihen und auf einem Blech flach ausgebreitet bei Raumtemperatur übertrocknen lassen.

Rumrosinen, dunkel
Herstellung wie Rumrosinen, jedoch eine dunklere Rosinensorte verwenden.

Saftbinder
Naturprodukte aus vorbehandelter Stärke; gleichen unerwünschte Saftbildung bei Fruchtbelägen, Fruchtfüllungen usw. aus; zum Verdicken von Konfitüren (zur Verbesserung der Backfähigkeit) oder Fruchtsaucen sowie zur Stabilisierung von Topfenfüllen.

Splittermandeln
Handelsprodukt; in Stiftel geschnittene Mandeln.

Spritzschokolade
a) Temperierte, durch Beigabe von Läuterzucker, Alkohol oder Wasser verdickte Kuvertüre.
b) Mit Kakao verdickte Glasurmasse.

Stärkesirup (Glukosesirup)
Mischung aus Traubenzucker und Dextrinen (Abbauprodukte der Stärke), die aus Stärkemehlen gewonnen wird; für Süßwaren, Konfitüren, Marzipan, Fondants, Persipan u. Ä.

Süßer Schnee
Feinste Mischung aus Puderzucker und Pflanzenfett; die einzelnen Zuckerkristalle sind mit einer Fetthülle gegen Feuchtigkeit präpariert; zum Anzuckern verschiedener Backwaren, vor allem für Fruchtkuchen u. Ä., soll süßer Schnee immer mit 10 % Vanillezucker aromatisiert werden.

Topfen: Quark
Die deutsche Bezeichnung Quark leitet sich aus dem russisch-polnischen „tvarog" ab und war auch in Österreich bis ins Mittelalter gebräuchlich.

Vanillepuderzucker
Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker im Verhältnis 10 : 1; zum Anzuckern von kalten und warmen Süßspeisen; um das Auflösen auf feuchten Oberflächen zu vermeiden, anstelle von Puderzucker süßen Schnee verwenden.

Vanille-Zimt-Puderzucker
Mischung aus 200 g Vanillepuderzucker und 2 g Zimt.

Weichseln (Sauerkirschen)



(Prunus cerasus)
Die ursprünglich aus dem Kaukasus stammende Weichsel oder Sauerkirsche ist die Steinfrucht des kultivierten Sauerkirschenbaumes. Es gibt zwei verschiedene Arten:
a) Weichseln oder Morellen sind dunkle Früchte mit sark färbendem dunklen Saft. Die auch gebräuchliche Bezeichnung Schattenmorellen hat nichts mit der dunklen (schattigen) Farbe zu tun, sondern leitet sich vom französischen Château Morel ab.
b) Glaskirschen oder Amarellen sind helle Früchte mit nicht färbendem Saft.

Zimtzucker
Mischung aus 200 g Kristallzucker und 4 g Zimt.

Zwetschke, Zwetschge, Zwetsche
Der Name leitet sich von der botanischen Bezeichnung „prunum damascenum" (Pflaume aus Damaskus ab. Sie wurde von den Kreuzfahrern nach Europa eingeführt. Ihre Form ist länglicher als die ⇨ der Pflaume mit relativ spitzen Enden und von blauer (bereifter) bis violetter Farbe. Die Fruchtnaht ist kaum erkennbar. Der Stein löst sich sehr gut vom Fruchtfleisch.

Rezeptregister

U

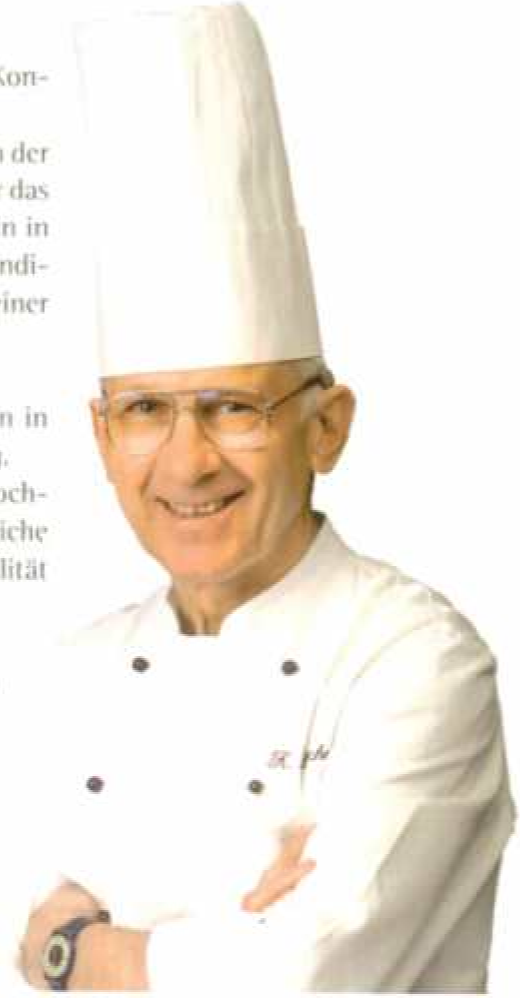
V

W

Z



Karl Schuhmacher



Karl Schuhmacher ist Konditormeister mit zahlreichen Stationen als Konditor, Patissier und Backstubenleiter.
Nach der Lehrzeit in der Konditorei Franz Hofmann in Wien führte ihn der Weg über so bekannte und renommierte Häuser wie das Gerstner oder das Lugeck in Wien, das Hotel Schwan in Gmunden, das Hotel Kreuzstein in Mondsee und die Konditorei Niemetz in Linz schließlich in die Kurkonditorei Oberlaa in Wien, wo von 1974 bis 1994 die Backstube unter seiner umsichtigen Leitung stand.

Er war lange Jahre als Vortragender bei den Meisterprüfungskursen in Wien, Graz und Klagenfurt sowie am Gastronomischen Institut tätig.
Mit österreichischen Küchenbrigaden nahm er an Konditorei- und Kochkunstausstellungen und Wettbewerben in der ganzen Welt teil. Zahlreiche Goldmedaillen und Ehrenpreise zeugen von der hohen fachlichen Qualität seiner Arbeit.

Daneben ist Karl Schuhmacher auch immer wieder mit Fachbeiträgen im Journal Gourmet und in der österreichischen Konditorzeitung an die Öffentlichkeit getreten.

Sein Idealismus, seine Begabung und Intuition, seine bis ins kleinste Detail gehende Akribie, sein enormes Wissen und Können haben ihm ein Ansehen eingebracht, das nicht nur weit über die Landesgrenzen reicht, sondern auch über Europa hinaus bis in die USA und Japan.

Dankeschön

Wir bedanken uns recht herzlich bei der Geschäftsleitung der Kurkonditorei Wien-Oberlaa, in deren Backstube alle Rezepte hergestellt und größtenteils fotografiert wurden. Ohne diese Unterstützung wäre ein Erscheinen des Buches in dieser Form nicht möglich gewesen.
Das Speiseeis im Kapitel Eis und Eisspezialitäten wurde von der Kurkonditorei Oberlaa, vom Eissalon Tichy in Wien und vom Eissalon Dolce in Linz, Landstraße zur Verfügung gestellt.
Die von Frau Ulrike Krennwallner für die Salzburger Blumenstube entworfenen und großteils gestalteten Dekorlebkuchen wurden von Herrn Walter Kniesek, Konditormeister aus Mallnitz in Kärnten, zur Verfügung gestellt.

Ein herzliches Dankeschön auch an die Mitarbeiter der Backstube in Oberlaa für ihre tatkräftige Hilfe, besonders an Herrn Konditormeister Vinzenz Bäuerle (Leiter der Backstube) und Herrn Konditormeister Leo Forsthofer.

TRAUNER VERLAG
GASTRONOMIE



Wiener Süßspeisen

Das Verdienst der österreichischen Zuckerbäcker war es, das Beste aus den Süßspeisenküchen vieler Länder aufzugreifen und so umzuformen, dass daraus die unvergleichlichen Wiener Süßspeisen werden konnten.

Die Qualität der Zutaten hat sich verändert, die Auswahl vergrößert. Die technische Ausstattung einer modernen Backstube bietet heute die Möglichkeit rationeller Arbeitsweise. All das gab Spielraum für die Entwicklung vieler neuer Produkte. Dabei wird im Sinne österreichischer Zuckerbäckertradition besonders darauf geachtet, dass billige Effekthascherei nicht den kulinarischen Genuss schmälert.

Karl Schuhmacher ist Konditor aus Leidenschaft. Sein Idealismus, seine Begabung und Intuition, seine bis in kleinste Detail gehende Akribie, sein enormes Wissen und Können haben ihm ein Ansehen eingebracht, das nicht nur weit über die Landesgrenzen reicht, sondern auch über Europa hinaus bis in die USA und Japan.

Warme Süßspeisen

- Grundrezepte für warme Süßspeisen
- Im Backrohr gebackene Mehlspeisen
- Gekochte Mehlspeisen
- Im Fett gebackene Mehlspeisen
- Auf dem Herd zubereitete Mehlspeisen
- Bei Tisch zubereitete Mehlspeisen
- Saucen

Kalte Süßspeisen

- Grundrezepte für kalte Süßspeisen
- Torten
- Schnitten, Rouladen, Stückdessert
- Kleindessertsortiment
- Kaffeegebäck
- Kuchen, Lebkuchen, Teegebäck
- Gesalzenes
- Eis und Eisspezialitäten
- Cremen
- Fruchtsalate
- Konfekt

9 783854 991854
ISBN 978-3-85499-185-4

www.trauner.at